DOCE DE OVOS QUEIMADOS

INGREDIENTES

6 ovos inteiros

6 xícara de açúcar

1/2 litro de leite

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Peneire as genas para tirar pele e não ficar cheiro do ovo.

Em uma vasilha misture o açúcar e os ovos, bata bem.

Leve ao fogo, mexendo sem parar, os ovos começarão a queimar, continue mexendo até que fiquem escuros e forme tipo uma farofa.

Não pode deixar de mexer para não queimar, os ovos devem ficar marrons.

Quando virar uma farofinha coloque o leite misture deixando ferver até dissolver toda farofinha.

Leve à geladeira.

Sirva com queijo ou creme de leite.

Ninguém nunca vai acreditar que esse doce é feito de ovos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43993-doce-de-ovos-queimados.html