

## **Receita de Ovos Moles em Creme para seis pessoas**

Tempo de preparação: 25 minutos

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 6

### **Ingredientes:**

- 300 g de açúcar pilé
- 10 gemas
- 1,5 dl de água

### **Preparação:**

Coloque o açúcar num tachinho, juntamente com a água e leve ao lume. Deixe ferver até atingir o ponto de pasta (quando ao mergulhar a escumadeira, a calda apresentar sobre esta uma camada pouco espessa). Retire o tachinho do lume e deixe arrefecer.

Com o auxílio de um garfo, bata as gemas e passe-as por um passador de rede. Verta a calda em fio sobre as gemas, mexendo sempre. Leve ao lume para engrossar, sem parar de mexer.