

Farófias

INGREDIENTES

4 ovos grandes
175 g de açúcar em pó
1 L de leite
1 colher (sobremesa) de farinha maisena
1 casquinha de limão
Canela em pó para polvilhar

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

Para preparar esta receita de farófias, leve ao lume um tacho largo com o leite, 125 g de açúcar em pó e a casquinha de limão, deixe começar a ferver e reduza o lume para o mínimo.

Bata as claras em castelo bem firme, junte os restantes 50 g de açúcar e bata mais um pouco. Deite colheradas de claras no tacho, poucas de cada vez, e deixe-as cozer cerca de 5 minutos, virando-as a meio. Retire as farófias, escorra-as e coloque-as numa tigela.

Deixe arrefecer um pouco o leite. Misture a farinha maisena com as gemas, junte ao tacho com o leite, leve ao lume e deixe cozinhar, mexendo sempre, até engrossar. Regue as farófias, polvilhe com canela em pó e sirva.



Eva Eleutério

7 F

N 6