



Receita: Molotof

Ingredientes:

- 6 ovos;
- Açúcar;
- Raspa de Limão.



Preparação:

Separa-se as claras das gemas, numa taça, bate-se as claras em castelo. Com 6 colheres de sopa de açúcar e raspa de limão, depois de bem batidas deita-se numa forma barrada com margarina e leva-se ao forno durante 8 a 10 minutos. Depois desliga-se o forno e deixa-se a forma lá dentro até arrefecer que é para não baixar muito. Quando já estiver quase frio desenforma-se para um prato e prepara-se o doce de ovos para pôr por cima. Num tacho coloque 6 colheres de sopa de açúcar e um pouco de água e raspa de limão. Leve ao lume e vá mexendo durante algum tempo e a seguir deite devagar as gemas e mexa rapidamente para as gemas não cozerem e vá mexendo em lume brando até começar a engrossar. Depois desligue o fogão e deixe arrefecer um pouco. De seguida deite em cima do Molotof.