

Ingredientes

Farinha de trigo - 150 gramas

Ovos frescos - 8

Açúcar - 8 colheres de sopa

Leite - 1 litro

Limão - 1

Azeite de oliva

Farinha de rosca



Autora: Sandra Assumpção
223 de novembro de 2015

Modo de preparo

1. Em uma caçarola, bata bem 4 ovos inteiros com o açúcar, a casca do limão ralada, o leite e a farinha (estes 2 misturados antes a frio e bem diluídos para que não se formem caroços) colocados um pouco por vez.
2. Leve o composto ao fogo, mexendo continuamente, e deixe cozinhar por mais ou menos uma hora. Quando o composto estiver condensado ao ponto de não crescer mais, despeje-o em uma forma molhada com água, grande o suficiente para que o doce se espalhe a uma espessura de 3 cm.
3. Quando estiver bem frio, corte-o em retângulos de 5cm de lado, que serão passados nas claras batidas e na farinha de rosca.
4. Frite os retângulos.
5. Sirva quente.
6. Pulverize com açúcar.
7. Se quiser use uma bola de sorvete de baunilha, ou com doce de leite por cima, huuummm!