

PASTÉIS TENTÚGAL Á MODA DA ISAURA



125 ML ÁGUA

250 GR AÇÚCAR

JUNTAR LEVAR AO LUME DEIXA LEVANTAR FERVURA, QUE FERVE
3 MINUTOS, TIRA E DEIXA AMORNAR.

3 GEMAS

3 OVOS

QUE SE BATEM NUMA TIGELA E JUNTAM-SE A CALDA QUE VAI
AO LUME ATÉ FICAREM COZIDOS (OVOS MOLES) IR MEXENDO
SEMPRE PARA NÃO GANHAR GRUMOS.

CORTAM-SE AS FOLHAS DE MASSA FILÓ EM QUADRADOS, EM
CADA FOLHA PÕEM-SE UMA COLHERZINHA DE CREME DE OVOS
ENROLAM-SE AS FOLHAS QUE SE PASSAM COM GELEIA NOS
BODOS PARA UNIR A MASSA, POLVILHAM-SE POR CIMA COM
AÇÚCAR EM PÓ VÃO FORNO MEDIO MAIS OU MENOS 15
MINUTOS.

COMEM-SE COM MUITO CARINHO E SABOREIAM-SE COM
AMOR.....