



www.fenadoce.com.br

BOM-BOCADO

Ingredientes

700g de açúcar
1 xícara de água
12 gemas e 6 claras
2 colheres de manteiga
200g de queijo parmesão ralado
Glicose de milho

Modo de preparar

1. Prepare a calda com o açúcar e a água até o ponto de fio. Coloque a manteiga e deixe esfriar;
 2. Passe os ovos em uma peneira;
 3. Misture a calda, os ovos e o queijo;
 4. Unte as forminhas próprias com manteiga através de um pincel;
 5. Coloque no fundo das forminhas 1/2 colher de glicose de milho;
 6. Coloque com concha de molho, a mistura nas forminhas, mexendo sempre até 3/4 das forminhas;
 7. Arrume as forminhas numa assadeira com água fervente, e ponha em banho-maria;
 8. Forno-quente
- Rendimento: +/- 48 unidades



Ninguém resiste.