



*Ninguém resiste.*

[www.fenadoce.com.br](http://www.fenadoce.com.br)

## **Fios de ovos**

### **Ingredientes**

6 gemas  
2kg de açúcar cristal  
3 xícaras de água

### **Modo de preparar**

1. Quebre os ovos tirando só as gemas, passe por uma peneira de nylon para tirar completamente as membranas das gemas;
  2. Prepare uma calda com açúcar e a água. Leve ao fogo e mexa até o açúcar dissolver, deixe cozinhar até o ponto de fio; teste colocando uma gota entre os dedos polegar e indicador; se o fio se formar está pronto, ou quando ficar toda coberta de bolhas;
  3. Despeje as gemas no funil apropriado de 1 ou 3 bicos, girando junto a borda da panela devagar para que os fios saiam iguais;
  4. Retire os fios de ovos da panela usando dois garfos e vá colocando as meadas para uma peneira de taquara molhada em água fria, molhe-os com um pouco de água com baunilha ou água de flor de laranjeira;
  5. Deixe esfriar um pouco e coloque as meadas nas bordas da peneira até esfriar totalmente;
  6. Abra as meadas, sacudindo-as, não deixando quebrar, e coloque em prato transparente.
- Obs.: quando tiver feito uma certa quantidade de fios, a calda começa a engrossar; use água quente e a calda que sai debaixo da peneira onde escorrem os fios.

### **Dica:**

*Você pode improvisar um funil para fazer fios de ovos. Pegue uma lata, limpe bem e faça 3 furos na parte inferior.*