

UMA RECEITA

Castanhas de Ovos

a partir de "Castanhas de ovos. Doces de ovos de Viseu", Alberto Correia,
Coleção Viseu Sabe Bem, nº 4, Município de Viseu, 2020



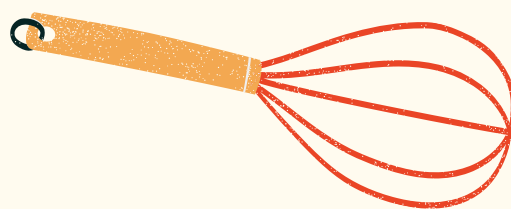
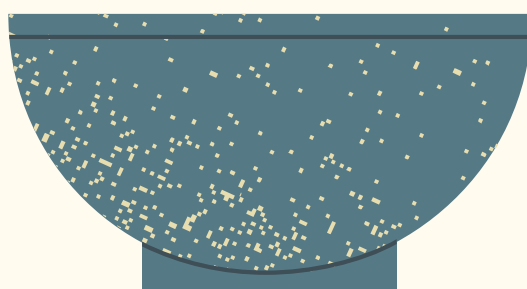
Ingredientes

- 20 gemas de ovos
- 250 g de açúcar
- +/- 100 ml de água
- farinha de trigo
- clara de ovo e gema

01

preparar as gemas

Separar as gemas das claras.
Colocar as gemas numa taça e bater.



02

cozer a pasta

Levar ao lume o açúcar e a água até fazer uma calda.
Juntar as gemas batidas, mexendo sempre para não colar no tacho.
Mexer até formar uma pasta fofa.

DICA: Está pronto quando passando a colher pelo meio fica um sulco aberto na pasta como se fosse uma estrada.



03

moldar a pasta

Depois de arrefecer, rola-se a pasta com as mãos, sobre uma superfície enfarinhada, para formar rolos que se seccionam em pequenos retângulos.
Moldam-se os pequenos retângulos com as mãos para formar as castanhas.
Marcam-se os sulcos com a parte de trás da faca.



04

finalizar

Depois de arrefecerem no frigorífico, pincelam-se as castanhas com calda de gema e clara de ovo.
Para finalizar queima-se a superfície com o maçarico.

