

CORNUCÓPIAS COM DOCE DE OVOS

Ingredientes:

200 G de massa folhada congelada
1 Ovo para pincelar
Miolo de amêndoa palitado
400 G de doce de ovos
Açúcar em pó para polvilhar

Preparação:

Descongele a massa folhada à temperatura ambiente com pelo menos três horas de antecedência. Em seguida, tenda-a com cerca de 1mm de espessura e corte tiras de massa com 15 cm de comprimento e 2 cm de largura.

Enrole as tiras de massa à volta das formas próprias para o efeito e coloque-as num tabuleiro. Pincele com o ovo batido e polvilhe com miolo de amêndoa.

Leve ao forno a 200° C, durante cerca de 35 minutos. Findo o tempo, retire e deixe amornar. Remova as formas e recheie com doce de ovos.
Polvilhe com açúcar em pó. Sirva de seguida.