

# OYOS-MOLES QUEIMADOS

## Ingredientes:

2,5 dl de água e 500 g de açúcar  
20 Gemas e 30 g de manteiga  
Açúcar para polvilhar  
1 Limão (sumo)  
Groselhas para decorar

## Preparação:

Leve a água ao lume dentro de um tacho com o açúcar até levantar fervura. Quando o açúcar se encontrar derretido, retire do calor.

Deixe arrefecer um pouco a calda e junte as gemas, ligeiramente batidas com um garfo. Por fim, acrescente a manteiga derretida. Leve a lume brando até engrossar e mexendo sempre.

Retire e deixe arrefecer. Transfira para taças individuais. Polvilhe com açúcar e queime com um ferro próprio para o efeito. De seguida, regue com o sumo do limão e sirva já frios decorados com cachos de groselhas

## Dica:

Ferva a calda com um pau de canela e casca de limão.