



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

## **PAPO-DE-ANJO**

### **Ingredientes**

- 1 kg de açúcar cristal
- 1 litro de água
- 1 fava de baunilha
- 24 gemas
- 1 colher de chá de fermento

### **Modo de preparar**

1. Numa panela coloque o açúcar, a água e a baunilha. Leve ao fogo e mexa até dissolver. Deixe ferver por 20 minutos até formar uma calda rala. Reserve;
2. Bata as gemas com o fermento durante 30 minutos até ficarem fofas e claras;
3. Coloque em forminhas pequenas de empadas, untadas com manteiga. Encha até a borda;
4. Asse em forno médio pré-aquecido, até dobrarem de volume e ficarem secos. Não deixe ficarem muito dourados;
5. Desinforme e fure um a um com um palito e coloque na calda. Deixe esfriar;
6. Coloque em compoteira e leve para gelar.



*Ninguém resiste.*

**Rendimento:** +/- 40 unidades