

Farófias

Ingredientes:

- 175 g de açúcar ;
- 4 ovos muito frescos ;
- 1 colher de sobremesa de maisena ;
- 7,5 dl de leite ;
- 1 casca de limão ;
- canela

Confeccão:

Separam-se as gemas das claras. Batem-se as claras em castelo e quando estiverem bem firmes juntam-se 50 g de açúcar, continuando a bater até se obter um preparado bem espesso e seco.

Entretanto, leva-se o leite ao lume com o restante açúcar e a casca de limão.

Quando ferver, reduz-se o calor para manter apenas uma fervura suave. Deitam-se dentro colheradas do preparado de claras e açúcar. Deixam-se cozer rapidamente, voltando-as. Retiram-se as farófias com uma escumadeira e colocam-se num passador para escorrer. O leite que vai escorrendo das farófias junta-se ao do tacho. Depois dispõem-se no prato ou travessa de serviço, fundos.

Deixa-se arrefecer o leite em que as farófias cozeram e adiciona-se a maisena desfeita num pouco de leite ou de água frios e as gemas. Leva-se ao lume, mexendo sem parar para cozer e engrossar. Rectifica-se o açúcar se for necessário. Cobrem-se as farófias com o molho e polvilham-se com canela.

Servem-se mornas ou frias.