

O Dom Rodrigo é o rei da doçaria algarvia. Encontra-o em quase todas as pastelarias da região. Uma tentação que pode fazer em sua casa.

Dom Rodrigo

15 a 20 unidades | 180 min preparação | sem glúten

INGREDIENTES

Para os fios de ovos:

15 gemas de ovo à temperatura ambiente
500 g de açúcar
500 ml de água

Para o Dom Rodrigo:

125 g de miolo de amêndoa sem pele ralada
250 g de açúcar
½ dl de água
6 gemas
Canela q.b.

PREPARAÇÃO

Fios de ovos

Separe as gemas das claras e passe as gemas por um passador para retirar a membrana existente em volta da gema.

Num tacho, leve ao lume o açúcar e a água, fazendo uma calda até formar ponto de pérola fraco (cerca de 108°C). Quando a calda atingir este ponto, polvilhe com um pouco de farinha para que faça espuma.

Coloque as gemas num funil próprio para fazer fios de ovos e deite as gemas sobre a calda (espuma) em pequenas porções, manobrando o funil em movimentos bastante rápidos e o mais alto possível.

Deixe os fios de ovo cozerem por alguns segundos e, quando estiverem brilhantes, retire-os com uma escumadeira. Coloque-os num recipiente com uma calda de açúcar fraca (num recipiente rodeado por gelo, por exemplo) e abra os fios, com a ajuda de um garfo ou com as mãos molhadas em água fria.

Esprema-os e coloque num coador para que escurram.

Dom Rodrigo

Leve o açúcar ao lume com 100 ml de água, deixando ferver durante 3 minutos. Junte a amêndoa e leve ao lume a cozer durante alguns minutos.

De seguida, retire o preparado do lume, deixe arrefecer um pouco e junte as gemas. Quando estas estiverem envolvidas no preparado, leve-o novamente ao lume para que as gemas cozam.

Entretanto, divida os fios de ovos em montinhos, que podem ser dispostos sobre uma tábua.

Abra uma pequena cavidade em cada montinho de fios de ovos e encha com o doce de amêndoa e ovos (aproximadamente uma colher de chá bem cheia). Ajeite os fios de ovos, de modo a que cubram o doce e fiquem redondos.

Numa frigideira, coloque um pouco da calda de açúcar onde cozeu os fios de ovos e, quando estiver a ferver, coloque um ou mais dos montinhos preparados anteriormente. Vá virando os montinhos na calda, com a ajuda de uma espátula e de uma faca, mexendo sempre até alourar. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco.

Por fim, passe os Dom Rodrigo por açúcar e canela. Embrulhe-os em quadrados de papel prateado de várias cores, unindo e torcendo as pontas do papel para que fiquem bem fechados.

Sugestão: em vez de açúcar e canela, pode regar os Dom Rodrigo com um pouco de caramelo.

