

Olho de Sogra



Ingredientes

- 30 ameixas pretas sem caroço
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- ½ xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (100g)
- ¾ xícara (chá) de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** (150g)
- ½ xícara (chá) de água (120ml)
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal (10g)
- 1 clara de ovo
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo (15g)
- 7 gemas peneiradas
- 60g de coco ralado (¾ xícara)
- **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** para envolver os doces



www.altoalegre.com.br

Modo de Preparo

Cozinhar as ameixas em 1 xícara de água misturada com ½ xícara de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**. Escorrer e reservar. Em uma panela misturar ¾ xícara de **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE** com 100 ml de água e deixar ferver até obter uma calda em ponto de fio fraco. Desligar o fogo e acrescentar a manteiga. Não mexer. Deixar esfriar.

Misturar à clara e a farinha até obter uma mistura homogênea, juntar as gemas, o coco e agregar à calda reservada e morna misturando bem. Em seguida levar ao fogo mexendo sem parar até soltar do fundo da panela.

Enrolar o doce em formato de bolinhas, colocar dentro da ameixa cozida e passar no **AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE**, formando os docinhos.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Médio

Tempo de preparo: 2 horas

Rendimento: 40 docinhos

