

Olho de Sogra

Rendimento: 40 docinhos



Ingredientes

- 30 ameixas pretas sem caroço
- 1 xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ¾ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- ½ xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 clara de ovo
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 7 gemas peneiradas
- 60g de coco ralado
- **Açúcar Cristal Alto Alegre** para envolver os doces.

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 de xícara de **Açúcar Cristal Alto Alegre** com 100ml de água e deixar ferver até obter uma calda em ponto de fio fraco. Desligar o fogo, acrescentar a manteiga, não mexer e deixar esfriar. Misturar a 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.

Tempo de preparo: 2 horas.