

Número	03	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	DOCE DA ROMARIA				

Doce da romaria

Ingredientes:

- >500 gr açúcar
- >500 gr farinha
- >6 gemas + 2 ovos inteiros
- >açúcar em ponto q.b.

Modo de preparação:

Bate-se muito bem o açúcar com as gemas e os ovos inteiros até que este fique esbranquiçado. Simultaneamente vai juntando a farinha aos bocados até a massa engrossar. Pronta a massa, fazem-se uns bolos redondos e achatados e levam-se ao forno para cozer em lume brando num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha.

Prontos os bolos, e depois de frios, são barrados com açúcar em ponto. Deixam-se em descanso para secar novamente, o que ao fim de algum tempo lhe confere a cor branca tão característica deste doce.