

Número	04	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BARRIGAS DE FREIRA</b>				

## Barrigas de freira

### Ingredientes:

- >250 gr de pão-de-ló
- >500 gr de açúcar
- >125 gr de amêndoa
- >1 ovo + 9 gemas

### Modo de preparação:

Leva-se o açúcar a ponto de pasta, corta-se o pão-de-ló em fatias que se colocam numa travessa e se regam com metade do açúcar em ponto.

Pelam-se as amêndoas e passam-se pela máquina. Em seguida juntam-se ao restante açúcar e deixa-se ferver um pouco; se por acaso o açúcar depois de ferver com a amêndoa subir de ponto, deita-se-lhe um pouco de água.

Tira-se do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se-lhe as gemas bem batidas com o ovo inteiro, mistura-se bem, volta ao lume brando, mexe-se sempre até engrossar, retira-se e deita-se por cima das fatias do pão-de-ló, cobrindo tudo.

Polvilha-se com canela e guarnecem-se com cerejas cristalizadas.