

Número	19	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	FATIAS DE BRAGA				

Fatias de Braga

Ingredientes:

- >500 g de açúcar
- >250 g de água
- >150 g de miolo de amêndoa
- >35 g de manteiga
- >100 g de casca de laranja cristalizada
- >14 gemas de ovo
- >3 claras
- >15 g de farinha

Modo de preparação:

Num tacho, leva-se ao lume o açúcar com a água até obter ponto de pérola. Depois misturam-se as amêndoas peladas e a casca de laranja cristalizada, tudo bem passado pela máquina. Acrescenta-se a manteiga e deixa-se ferver. Tira-se do lume para arrefecer. Juntam-se então os ovos bem batidos e a farinha e volta ao lume até cozer as gemas. Depois de frio, deita-se a mistura em tabuleiro untado com manteiga, com um fundo forrado com papel vegetal também untado. Vai a cozer em forno médio. Depois de desenformado, corta-se aos palitos.