

Número	21	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	DOCE DE CHILA				

Doce de chila

Coze-se a chila depois de descascada e tirada a "tripa". Desfia-se e deixa-se de molho dois dias. Em seguida espreme-se e pesa-se. Pesa-se igual porção de açúcar.

Leva-se o açúcar ao lume até ganhar ponto de rebuçado. De seguida junta-se a chila e depois de estar em ponto leve, retira-se do lume e misturam-se as gemas necessárias (6 aproximadamente).