

Número	25	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	DOCE DOURADO (Régua)				

Doce dourado (Régua)

Ingredientes:

- >500 g de açúcar
- >250 g de água
- >100 g de miolo de amêndoa
- >100 g de manteiga
- >150 g de miolo de pão
- >12 gemas
- >3 claras
- >2 colheres de sopa de água de flor de laranjeira
- >1 limão

Modo de preparação:

Leva-se o açúcar ao lume com a água até ficar ponto de fio. Nessa altura deita-se a amêndoa pelada e passada pela máquina e continua a ferver. À parte, derrete-se a manteiga, junta-se-lhe o miolo de pão esfarelado e envolve-se. Mistura-se ao preparado anterior e ferve até ficar uma massa homogénea. Retira-se do lume e arrefece. Adicionam-se as gemas e as claras batidas com a água de flor de laranjeira e a casca do limão ralada. Volta ao lume, mexendo sempre, até ter a consistência desejada. Serve-se quente.