

Número	28	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BUCHO DOCE				

Bucho doce

Ingredientes:

- 1 bucho de porco
- 1 pão de trigo
- 12 ovos
- 250 gr. açúcar
- 2 clh. banha
- canela em pó q.b.

Modo de preparação:

Depois de limpo o bucho, enche-se de ar e põe-se a secar ao fumeiro. Depois de seco, fica de véspera de molho, e lava-se por dentro e por fora. Faz-se a massa que se segue para o encher: esfarela-se o miolo do pão juntam-se as gemas batidas e o açúcar. Batem-se as claras em castelo, juntam-se à massa, assim como a canela e a banha.

Depois de bem mexida esta massa, enchem-se três partes do bucho, para que ao cozer a massa cresça e não rebente.

Cose-se a abertura do bucho, deixando uns fios para enfiar um pau para suspender na boca do pote; é preciso picá-lo com um alfinete, para sair o ar e ver se está consistente, pois é sinal que está cozido.