

Número	30	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MIGAS DOCES				

Migas Doces

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 500 gr de açúcar
- 500 gr de pão caseiro
- 6 gemas
- 50 gr de pinhões
- 50 gr de passas, sultanas ou corintos
- 50 gr de nozes picadas
- 1 pau de canela
- 10 gr de canela
- 1 casca de limão

Modo de preparação:

Ponha ao lume a ferver o leite e casca de limão (retire-a passado pouco tempo). Junte o pau de canela, o açúcar, e o pão cortado aos bocados. Vá juntando as gemas. Retire do lume e junte os frutos secos. Mexa e polvilhe com canela.