

Número	31	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DOCE (Entre Douro e Minho)				

Sopa doce (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- >6 carcaças pequenas de pão
- >7,5 dl de vinho verde tinto
- >700 gramas de açúcar
- >Canela em pó e em pau

Modo de preparação:

Demolhe o pão muito bem em água durante várias horas. Escorra e deite num tacho onde já deve ter colocado o vinho com o açúcar e o pau de canela.

Ferva, mexendo, durante um quarto de hora, até que esteja cremoso. Deite em pratinhos e polvilhe com um pouco de canela.