

Número	32	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>SOPA DOURADA</b>				

## Sopa dourada

### Ingredientes:

- >175 gramas de pão de ló
- >6 gemas
- >300 gramas de açúcar
- >Cerca de 1 chávena de água
- >Canela

### Modo de preparação:

Corte o pão-de-ló em fatias. Faça uma calda com o açúcar e a água, até chegar a ponto de fio. Retire do lume e, imediatamente, mergulhe nesta calda as fatias de bolo, uma por uma, utilizando uma escumadeira. Vá colocando as fatias embebidas numa travessa de serviço. Ao terminar ainda terá suficiente calda para misturar com as gemas batidas, levando ao lume durante uns momentos, mexendo sempre, para fazer ovos moles. Espalhe sobre as fatias de bolo e polvilhe tudo por cima com um pouco de canela.