

Número	38	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	DOCE DE CHAVO OU BARRIGA-DE-FREIRA DO VATICANO (Monção)				

Doce de Chavo ou Barriga-de-Freira do Vaticano (Monção)

Ingredientes:

- 250 g de pão-de-ló
- 500 g de açúcar
- cerca de 1 l de água
- 125 g de miolo de amêndoa
- 9 gemas
- 1 ovo inteiro
- canela para polvilhar

Modo de preparação:

Leva-se o açúcar ao lume até ter ponto de fio. Corta-se o pão-de-ló às fatias, que se colocam numa travessa. Regam-se com metade do xarope. Ao restante açúcar misturam-se as amêndoas peladas e passadas pela máquina, que voltam ao lume a ferver um pouco. Retira-se do lume e juntam-se os ovos muito bem batidos. Envolve-se (não volta ao lume). Deita-se o doce a cobrir as fatias de pão-de-ló, que se colocam numa taça. Polvilha-se com canela.