

Número	41	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MEXIDOS (Mogadouro)				

Mexidos (Mogadouro)

Ingredientes:

- 300 g de açúcar
- 3 dl de água
- 100 g de pão trigo duro ralado
- 2 colheres de sopa de mel
- 50 g de passas de uva
- 6 gemas
- 50 g de miolo de amêndoa
- 50 g de nozes picadas
- 50 g de pinhões
- canela para polvilhar

Modo de preparação:

Põe-se num tacho o açúcar com a água e leva-se ao lume. Quando levantar fervura, junta-se o pão esfarelado e mexe-se para desfazer. Misturam-se as passas e o mel, tira-se do lume, arrefece um pouco e juntam-se as gemas batidas, o miolo de amêndoa pelado e passado pela máquina, as nozes e os pinhões. Volta ao lume, para cozer as gemas, deita-se em taça e polvilha-se com canela.