

Número	42	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MEXIDOS DE NATAL				

Mexidos de Natal

Ingredientes:

- 1,5 l de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 cálice de vinho do Porto
- a casca de meio limão
- 1 pau de canela
- 2,5 dl de mel
- 1 chávena de chá (rasa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 50g de pinhões
- 50g de nozes
- 50g de passas
- 250g de pão

Modo de preparação:

Leva-se a água ao lume com todos os ingredientes, com excepção dos frutos e do pão. Deixa-se ferver durante 15m. Juntam-se então os frutos e deixa-se ferver mais 15 m. Corta-se o pão em fatias muito finas (o mais fino possível) e escalda-se com água a ferver. Esta água deve ser na menor quantidade possível. Junta-se esta massa de pão ao preparado anterior, cuidadosamente, para evitar que ganhe grumos. Deixa-se ferver um pouco mais para apurar, mexendo sempre.