

Número	43	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>MEXIDOS DE VIANA</b>				

## Mexidos de Viana

### Ingredientes:

- 6 gemas
- 150 gramas de açúcar
- 2 fatias finas, sem côdea de pão Branco
- 1 colher sopa de passas de uva
- 4 colheres de sopa de amêndoa moída
- 1 colher de manteiga
- 1/2 chávena de água
- 2 colheres de sopa de vinho do Porto
- Pitada de sal
- Canela em pau

### Modo de preparação:

Depois de raladas as amêndoas ( não muito finas) juntam-se a uma calda feita com a água e o açúcar, que deve estar a ferver em ponto baixo. Misture e deite o miolo do pão muito bem esfarelado. Coza, em lume brando, sem parar de mexer, durante 2 a 3 minutos. Acrescente as passas de uva, a manteiga, o pau de canela, o vinho e uma pitadinha de sal. Ferva outra vez, durante uns minutos, mexendo com uma colher de pau. Deite as gemas batidas, misture vigorosamente e deixe apenas levantar fervura, para passar as gemas sem as talhar. Retire logo do lume e deite numa travessa.