

Número	44	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	FORMIGOS DE PAREDES DE COURA				

Formigos de Paredes de Coura

Fazer uma calda de açúcar à qual se juntam frutos secos (nozes, pinhões e passas). Quando cozidos, juntar miolo de pão muito desfeito em leite, para engrossar. Na parte final, quando quase pronto, juntar vinho do Porto, gemas de ovo e mel. Serve-se frio.