

Número	45	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	PAPOS DE ANJO (Viana do Castelo)				

## Papos-de-Anjo (Viana do Castelo)

### Ingredientes:

- >10 gemas de ovo
- >400 g de açúcar
- >5 dl de água
- >1 cálice de vinho do Porto
- >1 colher de sopa de rum
- >1 limão

### Modo de preparação:

Batem-se as gemas, durante quinze minutos, com a batedeira. Deita-se a mistura em formas com o fundo redondo ( tipo queque), bem untadas com manteiga. Levam-se a cozer em forno moderado. À parte, leva-se ao lume o açúcar com a água, o cálice de vinho do Porto, o rum e o limão às rodelas. Deixa-se ferver até ter ponto de fraco. Tira-se a calda do lume, amorna, retira-se o limão e deita-se em taça. Mergulham-se os papos de anjos, já frios na calda.