

Número	62	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	SARRABULHO DOCE				

Sarrabulho Doce

Ingredientes:

- >500 g de sangue cozido
- >500 g de açúcar
- >250 g de água
- >500 g de miolo de amêndoa

Modo de preparação:

Leva-se ao lume o açúcar, com metade do seu peso de água, até ter ponto de pérola fraco. Junta-se a amêndoa pelada e passada pela máquina e o sangue esfarelado com as mãos. Volta ao lume para ferver e ter ponte, até vidrar. Serve-se quente. Se sobrar, para voltar a servir aquece-se em banho-maria.