

Número	64	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	SOPA DOURADA DAS FREIRAS DE SANTA CLARA				

Sopa Dourada das Freiras de Santa Clara

Ingredientes: Para 10 pessoas

- 750 g de açúcar
- 12 gemas de ovos
- 250 g de doce de chila
- 125 g de amêndoas
- 150 g de pão-de-ló
- 40 g de cidrão cristalizado ou de casca de laranja cristalizada
- 2 colheres de sopa de água de flor de laranjeira
- 1 colher de chá de canela

Modo de preparação:

Corta-se o pão-de-ló em fatias finas. Pela-se e rala-se a amêndoa. Pica-se o cidrão ou a casca de laranja. Com o açúcar e 2,5 dl de água faz-se uma calda em ponto de pérola. Nesta altura retira-se do lume e junta-se-lhe a água de flor de laranjeira. Passam-se as fatias de pão-de-ló por esta calda e põem-se a escorrer numa peneira. Leva-se o açúcar novamente ao lume e deixa-se ferver até se obter ponto de estrada (110°C). Adicionam-se o cidrão e a chila e deixa-se ferver um pouco. Junta-se a amêndoa e ferve-se um pouco mais. Retira-se do calor e deixa-se amornar. Têm-se as gemas ligeiramente batidas numa tigela, junta-se um pouco do doce anterior, mexe-se e junta-se o restante. Leva-se ao lume mexendo sem parar, raspando o fundo do tacho em movimentos de vaivém. Colocam-se as fatias de pão-de-ló numa travessa, cobrem-se com o doce preparado e polvilham-se com canela.