

Ocasiões Especiais | Páscoa

Sopa Dourada

Com origem na doçaria conventual, a receita de Sopa Dourada tem algumas variações de acordo com a região do país. Grande parte das receitas levam miolo de pão. À semelhança da receita de Viana do Castelo, a receita de sopa dourada da Nestlé acrescenta pão-de-ló. Esta variação faz da receita Sopa Dourada única e deliciosa!

28 min. | Fácil | Económico | 4 doses

Ingredientes

- 700 g de açúcar
- 3,5 dl de água
- 500 g de pão-de-ló cortado em fatias com 1,5cm de espessura
- 12 gemas de ovo
- canela q.b.

Informação nutricional

Energia	1150,7 kcal	58%*
Proteínas	16,9 g	34%*
Lípidos	16,3 g	23%*
Hidratos de Carbono	238,7 g	92%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Colocar o açúcar e a água ao lume até fazer ponto de cabelo.
2. Retirar do lume e passar as fatias de pão-de-ló pela calda, colocando-as sobrepostas numa taça.
3. Coar a calda, acrescentar mais 0,5dl de água e levar ao lume até fazer ponto de pérola.
4. Deitar nas gemas batidas e levar novamente ao lume até engrossar.
5. Deitar o creme de ovos em cima das fatias de pão-de-ló e decorar com canela.