



Ocasões 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

<b>Energia</b>	1150,7 kcal	58%*
<b>Proteínas</b>	16,9 g	34%*
<b>Lípidos</b>	16,3 g	23%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.