

Ocasiões Especiais | Natal

Mexidos

Um doce tradicional de Natal, o Mexidos também é conhecido como Sopa Doce ou Formigos.
De origem romana, a sua tradição é mais vincada no norte de Portugal. No entanto, faz a delícia de qualquer um em cada ponto do país! Uma receita de Natal perfeita, a receita Mexidos da Nestlé dá um toque ainda mais doce ao seu Natal.

25 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

250 g de açúcar
125 g de água
4 0 fatias de pão de forma
0 leite para embeber o pão q.b.
70 g de amêndoa moída
55 g de sultanas
5 0 gemas de ovo
1 cálice de vinho do porto
0 canela q.b.

Informação nutricional

Energia	362,0 kcal	18%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	11,0 g	16%*
Hidratos de Carbono	56,7 g	22%*

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

Preparação

1. Partir o pão de forma em pedaços e embeber em leite. Levar o açúcar e a água ao lume até fazer ponto pérola.
2. Escorrer o pão, deitar na calda e voltar a levar ao lume, fervendo 5 minutos. Adiciona-se então a amêndoa e as sultanas e leva-se ao lume só para levantar fervura.
3. Fora do lume, juntam-se as gemas misturadas com o vinho do Porto e volta ao lume para engrossar.
4. Deitar numa taça e polvilhar com canela ou amêndoa laminada torrada.