



Ocasões 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.