

MEXIDOS OU FORMIGOS



INGREDIENTES

- 725 ML ÁGUA
- 50 ML VINHO DA MADEIRA / PORTO
- 100 G AÇUCAR MASCAVADO OU AMARELO
- 80 G MEL
- 1 CASCA DE LIMÃO, SÓ A PARTE AMARELA
- 2 PAUS CANELA
- 25 G SULTANA DOURADA
- 25 G UVA PASSA
- 100 G MISTURA DE NOZES, PINHÕES E AMÊNDOAS SEM PELE
- 200 G PÃO DURO, PÃO DE MAFRA OU PÃO ALENTEJANO(NÃO CONVÉM SER CARÇAÇA)
- AS SULTANAS E PASSAS DEVEM DEMOLHAR EM ÁGUA POR 1 HORA.

CONFEÇÃO

1. Lâmina amassar triturar

2. Coloque na taça a água, o vinho do porto, o açúcar, o mel, os paus de canela e a casca de limão. Programe velocidade. 2 100° por 11 minutos. (Pode adicionar também uma pitada de sal).

3. Numa frigideira, sem gordura torra levemente a mistura de nozes, pinhões e amendoa (pode ser feito este passo no forno).

4. Adicione o pão, a mistura de frutos secos levemente tostada, as passas e as sultanas e programe velocidade 4, 110° por 20 minutos. Verificar.

5. Retire os paus de canela e a casca de limão.

6. Coloque num prato fundo e sirva polvilhado com canela em pó.

7. Receita adaptada bimby. Foto rtp
