

Dom Rodrigos

Dom Rodrigos

Modo de confeção: Cozer

Ingrediente principal: Aletria

Modo Confeção: Cozer

Ingrediente Principal: Amêndoas raladas

Ingredientes Secundários: Fios de ovos, Açucar, Água, Gemas, Canela

Confeção: Num tacho coloque 200 grs de açúcar coberto de água e leve ao lume até formar ponto de pérola (1). Retire do lume e misture a amêndoas. Deixe que fique morno, junte as gemas e leve novamente ao lume, mexendo até engrossar. Polvilhe com um pouco de canela. Com o restante açúcar e água faça uma calda em ponto de fio. Numa frigideira coloca-se a calda e leva-se ao lume. Quando ferver, deitam-se os fios de ovos e, sobre estes, mistura feita anteriormente com o açúcar, amêndoas e as gemas. Com a ajuda de duas espátulas, enrolam-se os fios de ovos em torno do recheio, envolvendo-o completamente. Deixe alourar e retire da frigideira. Corte 6 quadrados de folha de estanho prateado ou colorido. Separe a preparação em quantidades iguais pelos 6 quadrados de estanho, una as quatro pontas de cada quadrado e enrole-as. (1) Encontra-se este ponto juntando-se o açúcar a a água e deixando ferver 2 minutos.

