



*O nosso melhor para a sua família*

## Mexidos de Natal

### Ingredientes:

130 g amêndoa s/ pele  
400 g açúcar  
200 g água  
100 g passas de uva  
1 pau canela  
15 g manteiga  
50 g vinho do Porto  
150 g leite  
200 g pão de cacete (só o miolo)  
12 gemas



### Preparação:

Com o copo seco coloque a amêndoa e rale **15 seg/vel 9**. Retire e reserve.

Sem lavar o copo coloque o açúcar, a água e programe **10 min/Varoma/vel 1**.

Junte a amêndoa ralada, as passas, o pau de canela, a manteiga, o vinho do Porto e programe **5 min/100°C/vel 1**. Retire e reserve.

Sem lavar o copo coloque o leite e programe **2 min/50°C/vel 1**.

Junte o miolo do pão e programe **30 seg/vel 7**, até que fique uma papa bem desfeita.

Junte o preparado anterior e programe **10 min/100°C/🌀/vel 🌀**.

Coloque a "borboleta", junte as gemas previamente desfeitas e programe **12 min/100°C/vel 1**.

Deite num prato fundo de vidro e polvilhe com canela.

**Tempo:** 40 Min

**Nº Paxs:** 8

**Dificuldade:** Fácil

