

## DOCE DE GRÃO COM AMÊNDOA

### Ingredientes:

1,5 dl de água e 250 g de açúcar  
1 Pau de canela  
1 Casca de Limão  
1 Lata grande de grão cozido  
50 g de amêndoa triturada com pele  
6 gemas  
50 g de amêndoa filada torrada para decorar

### Preparação:

Leve a ferver a água com o açúcar, o pau de canela e a casca de limão, até obter uma calda em **ponto de fio**. Nessa altura retire a casca de limão e o pau de canela. Reserve.

Triture o grão, introduza-o na calda e leve a ferver. Por fim, junte a amêndoa triturada e as gemas batidas.

Leve ao lume, mexendo sempre com uma vara de arames, até atingir o **ponto de estrada**. Retire do calor e distribua por taças. Deixe arrefecer e decore com a amêndoa filada.

### Dica:

#### Pontos de Açúcar

**Fio** – Mergulhe uma escumadeira na calda e ao levantá-la deverá formar-se um fio resistente.

**Estrada** – Passe uma escumadeira ou colher de pau no fundo do tacho, de um lado ao outro até a calda formar um género de estrada que deixa a base do recipiente visível.