

## Fatias Reais

### Ingredientes:

12 fatias de pão de forma, com 1,5 cm de espessura ;  
12 gemas + 1 clara ;  
750 g de açúcar ;  
limão ;  
canela em pó ;  
2 colheres de sopa de doce de chila ;  
granjeia prateada

### Confecção:

O pão de forma deve ser de véspera. Apara-se a côdea. Batem-se as gemas com a clara e passa-se a mistura por um passador.

Leva-se o açúcar ao lume com 2,5 dl de água e uma casca de limão e deixa-se ferver até se obter ponto de pérola (108° C). Junta-se um pouco de sumo de limão. Retira-se cerca de metade desta calda e reserva-se.

Passam-se as fatias pelas gemas deixando-as abeberar bem. Escorrem-se ligeiramente e cozem-se na calda dos dois lados (como quem frita rabanadas). Colocam-se as fatias na travessa de serviço. Polvilham-se com canela.

À medida que se vão cozendo as fatias, é necessário acrescentar a calda, pelo que se recorre à que se reservou.

Enfeita-se a travessa com papel franjado e espalham-se sobre as fatias algumas granjeias prateadas e os fios de abóbora chila.