

# LUXEMBURGO →

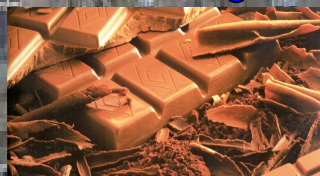
A gastronomia luxemburguesa é muito típica e variada segundo os Luxemburgueses, combina “a qualidade francesa com a qualidade alemã”!

Alem das especialidades internacionais, servidos nos restaurantes das cidades, pode apreciar-se as iguarias típicas deste país, que por sinal são deliciosas: a morcela, as salsichas de origem luxemburguesa, o presunto da região de Ardenes, a carne de porco fumada com feijões, a truta, o caranguejo, os queijos e a pastelaria e os chocolates.

Morcela



Chocolates



Queijos



## Kendel (O Bolo dos padrinhos)

- **INGREDIENTES:**
- 125 g de açúcar
- 7 gemas de ovos
- 60 g de farinha
- 3 claras de ovo
- passas
- fios de ovos
- 1 moeda de prata

No Luxemburgo é costume os padrinhos oferecerem aos afilhados um bolo em forma de bebé com uma moeda de prata no umbigo.

Bate-se o açúcar com 6 gemas, juntam-se as claras em castelo e a farinha, misturando com cuidado. Quando a massa ficar homogénea acrescenta-se uma gema. Vai a cozer ao forno numa forma untada com manteiga. Ao fim de estar pronto retira-se recorta-se em feitiço de bebé.

A tradição conta que o Pai Natal, ou melhor o “Sinterklaas”, chega de cavalo e parte de Espanha no dia 6 de Dezembro. Uma longa jornada que deve deixar as crianças ansiosas. Talvez para acalmar essa mesma ansiedade, os luxemburgueses inventaram um doce típico da época. São os “Guafres”, uma pasta feita com leite, ovos e farinha que se cozem numa pequenas formas em formato de tablete de chocolate.



