

Número	13	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BOLO COM TOUCINHO FRESCO (Trás-os-Montes)				

Bolo com toucinho fresco (Trás-os-Montes)

Ingredientes:

- 10 Kg de açúcar
- 500 g de água
- 125 g de toucinho novo gordo, sem sal
- 19 gemas
- 2 claras
- 125 g de farinha
- 1 colher de chá de canela
- 70 g de miolo de amêndoa

Modo de preparação:

Depois de o açúcar (que for ao lume com a água) estar em ponto de pérola grosso, junta-se o toucinho passado pela máquina e misturado com a farinha, mexendo sempre, para não fazer grumos. Ferve-se um pouco e retira-se. Quando morno, misturam-se os ovos batidos, as amêndoas peladas e passadas pela máquina e a canela; volta-se ao lume para cozer as gemas, até engrossar. Depois de frio, deita-se em forma untada com manteiga e bem polvilhada com farinha e coze-se em forno médio. Assim que esteja cozido, desenforma-se e cobre-se com o açúcar de confeito.