

Número	16	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	BOLO DE AMÊNDOA (S. João da Pesqueira)				

Bolo de Amêndoa (S. João da Pesqueira)

Ingredientes:

- >250 g de miolo de amêndoa
- >7 ovos
- >1 cálice de vinho de Porto
- >250 g de açúcar
- >30 g de farinha
- >Açúcar e canela para polvilhar

Modo de preparação:

Batem-se os ovos com o açúcar, junta-se a farinha e o vinho de Porto, continuando a bater, e por fim, mistura-se a amêndoa sem ser pelada, passada pela máquina. Envolve-se e deita-se a mistura em tabuleiro bem untado com manteiga e polvilhado com farinha. Vai ao forno médio a cozer. Desenforma-se e depois de frio corta-se aos quadrados, que se envolvem em açúcar e canela.