

Número	17	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TORTA DE AMÊNDOA (Macedo de Cavaleiros)				

Torta de amêndoa (Macedo de Cavaleiros)

Ingredientes:

- 500 g de açúcar
- 8 ovos
- 20 g de farinha
- 150 g de miolo de amêndoa

Modo de preparação:

Misturam-se os ovos inteiros com o açúcar, junta-se a amêndoa pelada, levemente torrada e cortada às falhinhas e a farinha. Deita-se a mistura em tabuleiro untado com manteiga e forrado com papel vegetal também untado e vai ao forno médio a cozer. Depois de cozido, desenforma-se sobre um pano polvilhado com açúcar e enrola-se com a ajuda do pano. Deixa-se arrefecer enrolada no pano.