

Número	18	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TOUCINHO-DO-CÉU (Murça)				

Toucinho-do-céu de Murça

Ingredientes:

- >500 g de açúcar
- >2,5 dl de água
- >130 g de miolo de amêndoa
- >130 g de doce de chila escorrida
- >18 gemas
- >1 ovo inteiro
- >açúcar para polvilhar

Modo de preparação:

Leva-se o açúcar ao lume com a água, até ter ponto de pérola. Junta-se a amêndoa pelada e passada pela máquina e a chila. Ferve um pouco. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer. Juntam-se as gemas e o ovo batidos e volta ao lume para engrossar, sem ferver. Vai ao forno a cozer, depois de completamente frio, em forma rectangular, untada com manteiga e polvilhada com bastante farinha. Por cima, polvilha-se também com farinha, depois sacode-se esta, desenforma-se e corta-se às fatias, que se polvilham com açúcar e se guardam em caixa forrada com papel recortado.