

Número	20	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	MOLARINHAS (Rendufe)				

Molarinhas (Rendufe)

Ingredientes:

- 225 g de miolo de amêndoa
- 4 gemas de ovo
- 5 claras de ovo
- 450 g de açúcar
- 60 g de farinha de trigo
- 20 g de manteiga
- 1 colher de café de canela
- Açúcar baunilhado para polvilhar

Modo de preparação:

Bate-se o açúcar com os ovos e as claras. Mistura-se a amêndoa pelada e passada pela máquina, a manteiga e a canela, batendo muito bem. Por fim, a farinha, continuando a bater. Deita-se a mistura em tabuleiro untado e polvilhado com farinha, que vai ao forno a cozer. Quando cozido desenforma-se e depois de frio corta-se aos quadrados, que se polvilham com açúcar misturado com açúcar baunilhado.