

Número	23	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	DOCE DE CHILA TOSTADO (Entre Douro e Minho)				

Doce de Chila Tostado (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- 600 g de doce de chila
- 75 g de miolo de amêndoa
- 9 gemas

Modo de preparação:

Mistura-se a chila com as gemas e juntam-se as amêndoas peladas e passadas pela máquina. Deita-se o doce num recipiente que possa ir ao forno e à mesa. Leva-se ao forno até ficar tostado por cima.