

Número	40	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>MEIAS LUAS</b>				

## Meias luas

### Ingredientes:

para o recheio:

- >300gr.de açúcar
- >75 gr. de amêndoa
- >50 gr. farinha de mandioca
- >6 a 7 gemas

para a massa:

- >300 gr. de farinha
- >75 gr. de manteiga
- >2 dl de água
- >sal
- >manteiga para fritar q.b.

### Modo de preparação:

Prepara-se o recheio pondo ao lume o açúcar com um pouco de água até atingir o ponto pérola. Junta-se a amêndoa pelada e ralada e deixa-se ferver um pouco. Adiciona-se a farinha de pau, mexendo sempre. De seguida juntam-se as gemas e vai novamente ao lume até ferver.

Entretanto prepara-se a massa. Liga-se a farinha com a manteiga e deita-se a água necessária para ficar bem trabalhada. Faz-se um rolo e corta-se em fatias. Com a ajuda do rolo, estende-se a massa, coloca-se o recheio e corta-se com a carretilha, fazendo as meias luas.

Depois de prontas, fritam-se em manteiga. Quando frias polvilham-se com açúcar pilé.