

Número	63	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TORTA DE AÇÚCAR LOURO (Macedo de Cavaleiros)				

Torta de açúcar louro (Macedo de Cavaleiros)

Ingredientes:

- >500 g de açúcar amarelo
- >35 g de manteiga
- >8 ovos inteiros
- >1 colher de chá de farinha

Modo de preparação:

Mistura-se o açúcar com a farinha, os ovos e a manteiga derretida. Bate-se até estar ligado. Deita-se em tabuleiro com cerca de 20X25 cm, untado com manteiga e forrado com papel vegetal também untado. Vai ao forno médio a cozer, cerca de doze a quinze minutos. Desenforma-se sobre um pano húmido e polvilhado com açúcar e retira-se o papel com muito cuidado. Enrola-se e fica assim no pano até arrefecer. Coloca-se então numa torteira e algum tempo depois de fria começa a deitar um líquido que parece ovos-moles, o que a torna muito agradável.