

Número	66	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	TOUCINHO-DO-CÉU DE MURÇA				

Toucinho-do-céu de Murça

Ingredientes:

- >500 g de açúcar ;
- >125 g de amêndoas ;
- >125 g de doce de chila ;
- >20 gemas de ovos ;
- >2 colheres de sopa de farinha ;
- >margarina

Modo de preparação:

Pelam-se e ralam-se as amêndoas.

Leva-se o açúcar ao lume com um copo de água e deixa-se ferver até se obter o ponto de fio (103º C). Junta-se o doce de chila e deixa-se ferver mais 2 a 3 minutos. Adicionam-se as amêndoas raladas, que devem estar bem enxutas, e leva-se novamente ao lume para fazer um ponto de estrada muito fraco (o fundo do tacho deve ver-se muito rapidamente).

Retira-se o doce do lume e, depois de arrefecer um pouco, juntam-se as gemas, que engrossarão um pouco sobre o lume, sem que no entanto o doce ferva. Deixa-se arrefecer ligeiramente.

Unta-se com margarina e polvilha-se com farinha uma forma rectangular ou quadrada, com cerca de 1,5 litros de capacidade. Espalha-se uma colher de farinha sobre o fundo da forma e deita-se dentro o doce. Polvilha-se a superfície com a outra colher de farinha e leva-se a cozer em forno bem quente (200º C a 250º C).

O toucinho-do-céu está cozido quando se lhe introduzir uma faca e esta sair quente e limpa. Desenforma-se. Sacode-se o excesso de farinha, corta-se o toucinho-do-céu em fatias, passam-se por açúcar pilé e guardam-se numa caixa forrada com papel de seda recortado com a tesoura.