

Número	67	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	QUEIJADAS DE MURÇA				

Queijadas de Murça

Ingredientes:

Para a massa:

- >300 g de farinha ;
- >3 ovos ;
- >1 colher de sopa de banha ;
- >2 colheres de sopa de água ;
- >sal ;

Para o recheio:

- >1 kg de doce de chila bem seco ;
- >250 g de amêndoas ;
- >12 gemas ;
- >1 colher de chá de canela ;
- >300 g de açúcar para cobrir

Modo de preparação:

Peneira-se a farinha para um alguidar e põe-se por cima a banha. Com as palmas das mãos, esfrega-se a farinha e a banha, misturando-as.

À parte, batem-se os ovos inteiros com a água, a que se juntou um pouco de sal. Junta-se esta mistura à farinha com a banha e amassa-se tudo, batendo e sovando a massa até esta ter a consistência e elasticidade suficientes para ser tendida.

Se for necessário, junta-se um pouco mais de água. Deixa-se descansar meia hora.

Entretanto, mistura-se o doce de chila com as gemas, as amêndoas peladas e raladas e a canela.

Estende-se a massa muito fina e, com um copo, corta-se em rodela. Apertam-se os bordos destas rodela em cinco sítios, de modo a dar a cada uma a forma de caixa. Dispõem-se as caixas de massa num tabuleiro e enchem-se com o recheio. Levam-se a cozer em forno quente.

Enquanto as queijadas cozem, leva-se o açúcar ao lume com meio copo de água e deixa-se ferver até fazer ponto de pérola.

Passam-se as queijadas por esta calda assim que saírem do forno e põem-se a secar. Depois de frias, pincela-se a superfície das queijadas com a calda, esfregando o pincel para o açúcar se tornar opaco.