

Número	69	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	<b>BOLA DE CHILA À MODA DO CONVENTO DE BULHENTE (Vila Praia de Âncora)</b>				

## **Bola de chila à moda do Convento de Bulhente (V. P. de Âncora)**

### **Ingredientes:**

- >250 grs. de massa folhada
- >250 grs. de doce de chila
- >250 grs. de açúcar
- >250 grs. de amêndoa pelada e moída
- >6 ovos ( 3 gemas e 3 ovos inteiros ).

### **Modo de preparação:**

Estende-se a massa folhada na tarteira. Junta-se as gemas com a chila e mistura-se muito bem adicionando o licor. Depois de tudo bem ligado, estende-se esta composição sobre a massa folhada e pincela-se com o restante das gemas. Leva-se ao forno em lume médio devendo ficar lourinho.