

QUEIJINHOS DE AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 19 QUEIJINHOS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

125g de amêndoa moída

400g de açúcar

3 ovos

4 gemas

Raspa de 1 limão

1 colher de sopa de pão ralado

200 ml de água



PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a água e o açúcar.

Mexa e deixe ferver durante 3 minutos.

2. Numa tigela, junte a amêndoa, a raspa de limão e o pão ralado.

Misture com a colher de pau.

Aos poucos e mexendo sempre, junte a calda do açúcar.

Deixe arrefecer um pouco.

3. Quando estiver morno, mexa.

Junte os ovos um a um, mexendo entre cada adição.

Por fim, junte as gemas e misture tudo muito bem.

4. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque o preparado em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar.

Coloque água fria no fundo tabuleiro para as queijadinhas cozerem em banho-maria.

5. Leve ao forno pré-aquecido nos 200° e deixe cozer durante 12 minutos.

Depois de cozidas, desenforme e deixe arrefecer.

Custo: 4.50 € ; Custo por queijinho: 0.23 €

<http://www.saborintenso.com/f23/queijinhos-amendoa-9996/>

www.saborintenso.com