

BRISAS DE CHILA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 23 BOLINHOS

5 ovos
4 gemas de ovo
200g de doce de chila
100g de amêndoa moída
350g de açúcar
150 ml de água
Forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 4.60 € | Custo por bolinho: 0.20 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/brisas-chila-34862/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume a água e o açúcar. Mexa e deixe ferver durante 3 minutos.
 2. Parta os ovos para uma tigela. Junte as gemas, a amêndoa e o doce de chila. Mexa com uma colher até que tudo fique bem misturado. Aos poucos e mexendo sempre, adicione a calda em fio.
 3. Divida o preparado pelas forminhas. Coloque-as num tabuleiro de ir ao forno. Verta um pouco de água para o tabuleiro para cozer em banho-maria.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozer entre 15 a 20 minutos. Quando estiverem loirinhos e cozidos, retire. Deixe arrefecer um pouco e desenforme. Depois de frios estão prontos a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!