

BOLINHOS DE AMÊNDOA E GILA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 19 BOLINHOS

150g de amêndoa moída
180g de doce de gila
Raspa de 1 limão
1 colher de chá de canela em pó
200g de açúcar
50g de manteiga com sal derretida
4 gemas de ovo
3 ovos
Açúcar em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 4.80 € | Custo por bolinho: 0.25 €

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

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolinhos-amendoa-gila-38836/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, misture a amêndoa moída, o açúcar, a raspa de limão e a canela. Adicione o doce de gila e a manteiga. Misture tudo até que fique uma pasta. Junte as gemas e mexa. Por fim, junte os ovos partidos um a um e mexa bem entre cada adição.
 2. Sem encher demasiado, divida o creme por forminhas previamente untadas com manteiga e polvilhadas com farinha.
 3. Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer aproximadamente 17 minutos. Antes de retirar verifique se estão cozidos com um palito. Não deixe os bolinhos cozerem demais para que não fiquem secos.
 4. Depois dos bolinhos desenformados e frios polvilhe com açúcar em pó.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com