

Toucinho do Céu

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

20 gemas
350g de açúcar
200 ml de água
100g de amêndoa moída
100g de doce de gila
1 colher de café de canela em pó
Açúcar em pó para polvilhar
1 forma redonda com 20 cm de diâmetro
1 rodela de papel vegetal com 20 cm de diâmetro
Manteiga para untar
Farinha para polvilhar



Tempo de preparação: 50 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/toucinho-do-ceu-43055/>

PREPARAÇÃO

1. Unte muito bem a forma com manteiga.
No fundo, coloque a rodela de papel vegetal e unte-a com manteiga.
Por fim, polvilhe com farinha.
2. Mexa as gemas com um garfo e coe-as numa rede fina.
3. Num tacho, leve ao lume o açúcar e a água.
Mexa e deixe ferver.
Quando entrar no ponto de ebulição, deixe ferver durante 2 minutos.
Passado o tempo, baixe o lume e misture a amêndoa.
Depois de bem misturada, aumente novamente o lume e deixe ferver sem parar de mexer até atingir o ponto de estrada, aproximadamente 2,5 minutos a 3.
Quando passar com uma colher no fundo do tacho e se formar uma estrada que deixe ver o fundo, está no ponto.
4. Misture o doce de gila e a canela em pó.
Mexa até que atinga novamente o ponto de estrada.
Retire do lume e deixe arrefecer 5 minutos.
5. Com uma colher, misture rapidamente as gemas à calda.
Leve o tacho novamente ao lume e deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer até que o creme engrosse.
Coloque o preparado na forma.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 160°C e deixe cozer durante 30 minutos.
Passado o tempo, acalque o toucinho do céu e se estiver consistente, está pronto.
Retire do forno e desenforme.
7. Tire o papel vegetal e deixe arrefecer totalmente.
Depois do toucinho do céu frio, polvilhe com bastante açúcar em pó.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!