

# QUEIJINHOS DE AMÊNDOA



## INGREDIENTES

- 400 G DE AÇÚCAR
- 200 ML DE ÁGUA
- 6 GEMAS
- 3 OVOS
- 220 G DE AMÊNDOA MOÍDA
- 1 CASCA DE LIMÃO
- 1/2 C. CHÁ DE EXTRACTO DE AMÊNDOA

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça com a lâmina amassar/triturar, a amêndoa e o limão e triturar, seleccionando o Pulse por 1 minuto e de seguida Vel.12 /4 minutos. Reservar.
2. Entretanto, leve ao lume, a água com o açúcar, até a calda alcançar os 101°C (ponto de fio).
3. Retire do lume.
4. Deite a calda do açúcar para a taça, onde está a amêndoa e programar Vel.5. Deixe arrefecer.
5. Finalmente, junte o extrato de amêndoa e os ovos e gemas, um a um, pelo bucal da tampa, seleccionando a Vel.5, até tudo ficar bem envolvido.
6. Unte as forminhas com manteiga e encha-as com o preparado.
7. Encha a taça com 0,7 L de água, tape e na Panela de Vapor, coloque as forminhas.
8. Seleccionar o programa de vapor P1 30 min. ou faça o teste do palito destapando a panela e vendo se este sai seco.
9. Nota: Eu apaguei a Cici ao fim de 20 minutos, mas porque gosto deles mais cremosos.