

BOLO DE AMÊNDOA E GILA (MORGADO DE ÉVORA)



INGREDIENTES

- 350G DE AÇÚCAR
- 6 OVOS
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA LÍQUIDA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE CANELA
- 1 COLHER (SOPA) DE FARINHA
- 250G DE AMÊNDOA RALADA (E NÃO TRITURADA/EM FARINHA)
- 200G DE DOCE DE GILA (SÓ A PARTE CONSISTENTE DO DOCE)
- FIOS DE OVOS Q.B.
- AÇÚCAR EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor, bater muito bem os ovos com o açúcar (velocidade 7, 12 minutos).
2. Entretanto, aquecer o forno a 180 graus e barrar com manteiga e polvilhar com farinha (ou usar desmoldante) uma forma redonda de aro removível (caso não tenha, a forma deve ser barrada com manteiga e forrada com papel vegetal, que será, também, untado com manteiga e polvilhado com farinha).
3. Depois dos 12 minutos, juntar à massa a manteiga, a farinha e a canela e bater, na velocidade 7, mais 2 minutos.
4. Por fim, adicionar o doce de gila (com pouco líquido) e a amêndoa ralada. Envolver com a espátula.
5. Transferir o preparado para a forma e levar ao forno. Quando estiver dourado e o palito sair limpo, retirar do forno. Deixar arrefecer um pouco e desenformar.
6. Decorar com fios de ovos e açúcar em pó.
7. NOTA: Adaptação à CC do "Morgado de Évora" - Doçaria conventual portuguesa