Sobremesas

TELHAS DE AMÊNDOA E LARANJA

Receita de Fã
Fácil
5 Min.
20 Doses

INGREDIENTES

- 200 GR DE AÇÚCAR (USEI METADE BRANCO E METADE AMARELO)
- 80 GR DE FARINHA T55 (SEM FERMENTO)
- 140 GR DE AMÊNDOA LAMINADA (USEI TRITURADA)
- 100 GR DE MANTEIGA DERRETIDA
- 100 GR DE SUMO DE LARANJA
- RASPA DE 1 LARANJA

CONFEÇÃO

1. Mexer todos os ingredientes, com a lâmina de amassar/triturar, no programa Massas P2.
2. Deixar descansar 1 hora.
3. Colocar uma colher de sobremesa de massa num tabuleiro forrado com papel vegetal.
4. Levar a forno pré aquecido a 180º durante 8 a 10 minutos (até estarem tostadas).
5. Nota: Adaptação à CC de uma receita (2 doses) do Chef Jorge Anjos; 30 telhas