

TOUCINHO DO CEU



INGREDIENTES

- 600 G DE AÇÚCAR
- 150 G DE AMÊNDOA SEM PELE
- 220 G DE ÁGUA
- 3 COLHERES DE SOPA DE DOCE DE CHILA
- 18 GEMAS DE OVO
- 2 CLARAS

CONFEÇÃO

1. Coloque no copo 100g de açúcar e pulverize 15s/vel12 com a lamina picadora. Retire e reserve.
2. Coloque na taça a amêndoa e programe 20s/vel10. Retire e reserve.
3. Coloque na taça 500g de açúcar e a água e programe 15m/100º/vel4 a mesma com a lamina de triturar amassar
4. Adicione a amêndoa e o doce de chila e programe 10m/100º/vel4 . Retire e deixe arrefecer um pouco.
5. Com a ponta de uma faca, corte as gemas e envolva-as cuidadosamente com as claras e sem bater. Reserve.
6. Coloque a borboleta e programe 3m/100º/vel5 e pelo bucal vá deitando aos poucos os ovos.
7. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
8. Coloque o preparado numa forma redonda untada e enfarinhada ou então numa de silicone e leve ao forno por 45/50m vai depender do forno de cada uma de vós. Desenformar depois de arrefecer e polvilhar com o açúcar em pó reservado.