



CONFEÇÃO

1. Deite 180 g do açúcar na taça do robot com a lâmina picadora, junte a casquinha de limão e programe durante 40 segundos na velocidade 12. Adicione a farinha maisena e as gemas e programe 10 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório batedor e seleccione Programa de Sobremesas, a 90°C, durante 5 minutos, na velocidade 8. Deite numa tigela e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.
2. Ligue o forno a 180°C, unte uma forma de buraco com margarina e polvilhe-a com açúcar. Lave e seque muito bem a taça, mantenha o acessório batedor, deite-lhe as claras, o restante açúcar e programe 10 minutos na velocidade 7. Deite na forma.
3. Leve depois ao forno durante 15 minutos, retire do forno, deixe arrefecer e desenforme. Regue com o molho das gemas que preparou e sirva polvilhado com amêndoa palitada torrada e canela em pó.

INGREDIENTES

- 300 G DE AÇÚCAR
- 20 G DE FARINHA MAISENA
- 10 OVOS
- 1 CASCA DE LIMÃO
- AMÊNDOA LAMINADA TORRADA Q.B.
- MARGARINA PARA UNTAR
- AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR