Doces e Compotas

MORGADO DE AMÊNDOA

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
10-12 Doses

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 300 GRAMAS DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA
- 250 GRAMAS DE FARINHA DE AMÊNDOA
- 200 GRAMAS DE DOCE DE GILA

CONFEÇÃO

1. Com acessório batedor coloque no copo os ovos, o açúcar. 5 minutos vel.8. Acrescentar manteiga e coloque mais 1 minuto vel.8. Adicione e farinha 30 segundos vel.4. Junte por fim a farinha de amêndoa e o doce de gila. Programe 1 minuto vel. 4. Coloque numa forma untada com manteiga e papel vegetal.Leve ao forno pré aquecido a 180° durante + ou - 30 minutos. Depois de frio polvilhe açúcar em pó se desejar.