

Toucinho-do-céu com maracujá

Ingredientes (4 pessoas):

- 250 g de açúcar branco
- 100 ml de água
- 125 g de farinha de amêndoa
- 10 gemas
- 3 maracujás
- 1 polpa de maracujá
- manteiga q.b.
- açúcar em pó q.b.
- hortelã q.b.



Modo de preparação:

- Num copo, triture, ligeiramente, a polpa de maracujá. Junte a polpa dos maracujás frescos e mexa bem. Passe para uma taça, tape com película e reserve no frigorífico.
- Aqueça a água, junte açúcar e deixe ferver 5 minutos. Retire do lume, junte a farinha de amêndoa à calda e envolva bem (o facto de envolver primeiro a farinha de amêndoa vai arrefecer a calda e permitir que as gemas não cozam de imediato quando as juntar).
- Ainda fora do lume, acrescente as gemas já desfeitas no preparado anterior e envolva muito bem. Sem parar de mexer, leve novamente ao lume, muito brando, e deixe que as gemas cozam um pouco.
- Deite o preparado numa forma forrada com papel vegetal e untada com manteiga. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, em banho maria, durante 20 minutos, aproximadamente. Retire do forno, deixe arrefecer e desenforme. Corte o toucinho-do-céu em pequenos quadrados e passe para um prato de servir. Polvilhe com açúcar em pó, acrescente a hortelã cortada em juliana e o *coulis* de maracujá.

Bolo De Noz Com Doce De Ovos



INGREDIENTES:

- 300 g de açúcar
- 200 g de manteiga amolecida
- 200 g de miolo de noz moído
- 150 g de farinha
- 6 Ovos
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Farinha para polvilhar

Para os ovos moles:

- 200 g de açúcar
- 8 gemas
- 2 dl de água



INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO:

1. Prepare os ovos moles: deite o açúcar e a água para um tacho, leve ao lume, deixe ferver durante 10 minutos, desligue o lume e deixe arrefecer.
2. Deite as gemas numa tigela, mexa-as ligeiramente, junte-as à calda do açúcar, mexa e leve de novo ao lume, mexendo sempre até ficar cremoso.
3. Retire do lume e deixe arrefecer.
4. Ligue o forno a 180°C, barre uma forma com manteiga e polvilhe-a com farinha. Numa tigela, bata muito bem a manteiga com o açúcar até ficar um creme liso. Adicione os ovos, um a um e batendo sempre, junte depois a farinha misturada com o fermento e bata. Adicione então a noz moída e misture bem.
5. Deite a mistura anterior na forma e leve ao forno durante 45 minutos. Verifique a cozedura com um palito, retire, deixe arrefecer um pouco, desenforme e deixe arrefecer totalmente. Depois corte o bolo ao meio de modo a obter duas rodela, barre a metade inferior com cerca de metade dos ovos moles, reponha a parte de cima e barre todo o bolo com o resto do creme. Sirva decorado a gosto, por exemplo com fios de ovos e metades de noz.

Coscorões da Prima São

Ingredientes:

- 1Kg de farinha
- 1 chávena de óleo ou azeite quente
- Água q.b.
- Sal q.b.
- Canela e açúcar (opcional)

Modo de preparação:

- Junta-se o óleo ou o azeite na farinha e amassa-se bem;
- Junta-se um pouco de água quente com sal dissolvido à massa e amassa-se novamente;
- Estende-se e cortam-se os coscorões;
- Por último, é só fritar em óleo;
- De acordo com o gosto de cada um, pode-se envolver os coscorões em canela e açúcar ou até mesmo numa calda.

