



Toucinho do Céu

Ingredientes

- 250 g de açúcar branco
- 125 ml de água
- 10 gemas de ovo peneiradas
- 125 g de amêndoa do Algarve moída
- 50 g de manteiga sem sal *ou banha de porco, versão original*

Preparação

1. Prepara os ingredientes: podes começar por moer a amêndoa
2. Faz a calda: Leva ao lume o açúcar com a água. Deixa ferver por 3 minutos até formar uma calda leve. Não mexas enquanto ferve para evitar cristalização. Retira do lume e deixa arrefecer ligeiramente
3. Prepara as gemas: peneira as gemas para eliminar a película. Reserva.
4. Incorpora os ingredientes: junta a amêndoa moída à calda morna, mexendo bem. Adiciona a manteiga em pedaços e envolve até derreter. Por fim, junta as gemas, mexendo sempre para não talharem
5. Forra a forma: Forra uma forma de fundo amovível com papel vegetal untado com manteiga. ou se preferires unta diretamente a forma

6. Coze o doce: verte a massa e leva ao forno pré-aquecido a 180°C durante 30 a 35 minutos. O ponto ideal: palito com migalhas húmidas, mas não líquido — o doce continua a firmar ao arrefecer
7. Deixa arrefecer: retira, deixa arrefecer na forma e só depois desenforma com cuidado. Usa luvas ao desenformar para evitar queimaduras. Podes polvilhar com açúcar em pó, se quiseres