

DOCE DE AMÊNDOA

INGREDIENTES

200 ml de água

400 g de açúcar

1 pau de canela

12 ovos (só gema)

150 g de amêndoa (triturada)

MODO DE PREPARO

Ferva a água, juntamente com o açúcar e o pau de canela, até obter ponto fio-forte.

Para testar este ponto, mergulhe os dedos polegares e indicadores em água fria e coloque um pouco de calda de açúcar entre eles.

Ao afastá-los lentamente, deverá formar-se um fio-forte.

Num recipiente, mexa as gemas e acrescente o preparado anterior, mexendo sempre.

Junte a amêndoa triturada e cozinhe em lume brando.

Deixe ferver e mexa até engrossar um pouco.

Distribua o doce em taças e sirva.

Bom Apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29097-doce-de-amendoa.html>