

Bolo amêndoa

Ingredientes

7 Ovos
250g de amêndoa com pele ralada
250 g de açúcar
10 Colheres de açúcar e água q.b. para os ovos-moles

Preparação

Batem-se as claras em castelo firme;
Mistura-se a amêndoa ralada com o açúcar e depois as claras a envolver.
Divide-se a massa em duas porções que vão ao forno separadamente em formas de tarte bem untadas e forradas com papel vegetal
Fazem-se os ovos-moles com as 7 gemas e as 10 colheres de açúcar;
Coloca-se num prato de bolo uma das tartes, cobre-se com ovos-moles, sobrepõe-se a outra tarte e cobre-se com os ovos moles restantes.
Enfeita-se com amêndoa descascada.