



INGREDIENTES

10 gemas
250 g de açúcar
100 g de amêndoa

PREPARAÇÃO

Fazem-se com estes produtos uma massa idêntica às das Rosquinhas e depois, com as mãos, procede-se à confeção de pequenas esferas que são polvilhadas com açúcar pilé ou areado.



INGREDIENTES (30 melindres)

10 gemas
250 g de açúcar

PREPARAÇÃO

Bata as gemas com o açúcar até obter uma massa bem grossa.

Forme os melindres, cujas dimensões não devem exceder as de uma moeda de 5 escudos, sobre folhas de papel manteiga.

Leve-os a forno brando para não se queimarem.

TEMPO DE PREPARAÇÃO

30 minutos

TEMPO DE COZEDURA

15 minutos



INGREDIENTES

Massa

300 g de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Recheio

10 gemas
100 g de amêndoas
250 g de açúcar

PREPARAÇÃO

Feita a massa estende-se e divide-se em várias partes. Em cada uma destas partes deita-se um pouco de recheio.

Depois fritam-se em azeite muito fino, onde se deve ter deitado uma casca de limão.

Finalmente, polvilham-se os pastéis com açúcar pilé ou areado.



INGREDIENTES

10 gemas
250 g de açúcar
100 g de amêndoa
2 colheres de sopa de farinha
de trigo

PREPARAÇÃO

Prepara-se o açúcar em ponto de espadana e junta-se-lhe a amêndoa ralada e as gemas previamente batidas e depois a farinha. Bate-se bem esta mistura e põe-se em fogo brando.

Uma vez cozida esta massa fazem-se as roscas, que se colocam num tabuleiro onde se torrou farinha e vão ao forno.

Depois metem-se em açúcar em ponto de espadana.



INGREDIENTES

1500 g de açúcar
24 gemas
250 g de amêndoa
500 g de chila
50 g de cidrão
300 g de pão-de-ló partido em fatias finas
Água de flor de laranjeira
Canela

PREPARAÇÃO

“Vai o assucar ao lume para o por em ponto de espadana, deitando-se-lhe algumas gottas de água de flor de laranjeira. Achando-se o assucar n’esse meio ponto retira-se do lume e molham-se nelle as fatias de pão de ló, que se põem a escorrer nem peneira ou n’um prato. O assucar volta ao lume para chegar ao ponto de espadana, deitando-se o cidrão muito cortado aos bocadinhos e bem assim a chila. Deixa-se ferver um pouco. Tira-se então do lume para arrefecer um quasi nada. Depois vai-se deitando desta calda aos poucos nas gemmas de ovos, que devem estar bem batidas. Tem de se mexer sempre, sem parar, porque se o não fizerem, coalha. Deixa-se engrossar até fazer rugas e deita-se depois no prato ou travessa que tem as fatias, que devem ficar bem cobertas. Compõem-se com um ferro e deita-se-lhe canela.”

Receita manuscrita por uma freira de Santa Clara de Vila do Conde, tal como está redigida.



INGREDIENTES

1000 g de farinha
250 g de açúcar
12 gemas
1 clara
100-125g de manteiga
60 g de fermento de
padeiro
Pau de canela
(aproximadamente 5 g)
Sumo de 1 laranja ou de 1
limão
1 pitada de sal

PREPARAÇÃO

Derrete-se a manteiga, coze-se a canela em água e dissolve-se o fermento em água morna. Junta-se o fermento dissolvido a uma parte da farinha, mistura-se bem e deixa-se levedar, pouco tempo, até dobrar de volume.

Depois de levedado, junta-se-lhe a restante farinha, bem como todos os outros ingredientes, amassando demoradamente até conseguir uma textura sem grumos e bem ligada.

Coloca-se a massa numa mesa e tendem-se rolos que se entrelaçam ligando-os em forma de rosca, ou um rolo singelo que se molda no mesmo formato.

Colocam-se em cima de folhas de papel almaço e deixa-se levedar, em ambiente aquecido, cerca de duas horas, até dobrar de volume.

Vão ao forno a cozer até ficarem com um aspeto bem tostado e bem enxutas.

Imediatamente após saírem do forno pincelam-se com manteiga.