

OYOS-MOLES COM AMÊNDOAS

Ingredientes:

250 g açúcar branco
80 g miolo de amêndoa
10 Gemas

Preparação:

Leve ao lume o açúcar e deixe ferver até atingir o ponto de espadana. Incorpore o miolo de amêndoa torrado e picado, reservando um pouco para decorar, e deixe ferver até espessar.

Retire do lume, junte as gemas bem batidas e leve novamente ao lume, mexendo sempre até cozer e ver-se o fundo do tacho. Distribua por taças individuais e polvilhe com o restante miolo de amêndoa. Deixe arrefecer e sirva.