

Sobremesas | Doces de Colher

Toucinho do Céu de Murça

A receita de Toucinho do Céu, além de incrivelmente saborosa, é um dos clássicos da doçaria conventual portuguesa. À base de ovos, açúcar e amêndoa, o nome deriva do facto da receita original conter banha de porco, tal como o Pudim Abade de Priscos. Atribui-se à cidade de Guimarães a origem da receita. É um doce presente na mesa dos portugueses todo o ano, e na mesa da Consoada na zona norte do país.

50 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

500 g de açúcar
250 g de água
130 g de doce de gila
150 g de amêndoa moída
20 gemas de ovo
1 c. de café de canela em pó
manteiga para untar q.b.
farinha e açúcar em pó para polvilhar q.b.

Informação nutricional

Energia	580,6 kcal	29%*
Proteínas	10,6 g	21%*
Lípidos	25,4 g	36%*
Hidratos de Carbono	78,1 g	30%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Comece por levar ao lume num tacho o açúcar com a água até obter o ponto de perola.
2. Depois junte o doce de gila, a amêndoa moída e a canela. Leve novamente ao lume até ferver durante cerca de 3 minutos.
3. Retire do frio e deixe arrefecer. Depois de frio junte as gemas batidas aos pouco mexendo sempre. Leve novamente ao lume mexendo sempre, até engrossar, fazendo ponto estrada.
4. Unte uma forma com manteiga e forre com papel vegetal o fundo untando novamente com manteiga e polvilhando com farinha. Deite o preparado na forma, alise e polvilhe com farinha.
5. Leve a cozer em forno pré aquecido a 160ºC cerca de 40 minutos. Retire e deixe arrefecer completamente.

6 Desenforme e polvilhe com açúcar em pó antes de servir.