

# Azevias com creme de ovo e amêndoa

*D. Pedro -Príncipe Regente e 1º Imperador do Brasil*

## INGREDIENTES

### Massa:

280 g farinha  
40 g de manteiga  
1 colher (sopa) de azeite Truncado  
1 dl de água  
1 pitada de sal Marinho Rui Simeão  
Farinha para polvilhar  
Óleo para fritar  
Película aderente

### Recheio:

230 g de açúcar  
120 g de amêndoa granulada torrada  
5 gemas + 2 ovos  
1,2 dl de água  
Mel q.b.  
Amêndoa laminada q.b.  
100 g de açúcar em pó



## PREPARAÇÃO

**Faça a massa:** derreta a manteiga, deite numa tigela, junte o azeite, a água, a farinha e a pitada de sal e amasse até obter uma massa homogénea e macia. Embrulhe em película aderente e deixe repousar durante 2 horas.

**Entretanto, prepare o recheio:** leve ao lume um tacho com a água e o açúcar, mexa, deixe ferver durante 3 minutos, retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Numa tigela, misture as gemas e os ovos e adicione depois a calda do açúcar, em fio e mexendo sempre com umas varas. Deite novamente no tacho, leve ao lume brando, mexendo sempre até engrossar, retire do lume, junte a amêndoa granulada torrada e mexa.

Estenda a massa polvilhada com farinha, disponha-lhe colheradas do recheio, dobre a massa, pressione para unir as margens e corte tipo rissol. Repita a operação, leve depois as azevias a fritar em óleo até ficarem douradinhas, retire-as e deixe-as escorrer sobre uma folha de papel absorvente. Sirva regadas com um pouco de mel e polvilhadas com amêndoa laminada.



Alberto Ramos Moreira  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

