

# Arrepiados do Convento de Almoster

## *Doce típico*

### INGREDIENTES

1 Kg. de miolo de amêndoa  
1Kg.de açúcar  
1 colher de chá de canela  
8 claras



### PREPARAÇÃO

Batem-se as claras em castelo bem firme e aos poucos vai-se misturando o açúcar e a canela até ficar uma massa dura.

Junta-se a amêndoa cortada às lascas muito finas, e envolve-se bem.  
farinha.

Vão ao forno muito fraco para cozerem.

**Fonte:** CM de Santarém