

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