

PUDIM DE FRUTAS

250 gr manteiga sem sal,
320 gr frutas cristalizadas variadas,
320 gr açúcar,
1 l creme de leite,
250 gr amêndoas,
8 gemas de ovos,
700 gr biscoitos (género palitos) e
2 cálices de rum

Bate-se a manteiga com o açúcar: seguidamente juntam-se as gemas uma a uma, as amêndoas esmagadas e o creme de leite. Bater até formar pasta homogénea.

Embebem-se os biscoitos em rum. Forra-se uma forma com papel vegetal, aí se colocam camadas alternadas de creme e de biscoitos. A forma tapa-se com um prato pesado e leva-se a gelar durante algumas horas. O pudim de frutas guarnece-se ainda com frutas cristalizadas, figos, cerejas, pedacinhos de peras e pedacinhos de ananás.

FATIAS DE AMÊNDOAS

Num tacho, leva-se ao lume, até formar ponto de cabelo, meio quilo de açúcar. Tira-se então do lume. Quando ficar morno, junta-se-lhe uma colher de sopa de manteiga, 15 gemas de ovos e 250 gr de amêndoas raladas. De novo se leva o tacho a fogo brando, mexendo a mistura levemente. Quando as gemas estão cozidas, vaza-se a massa num tabuleiro barrado de manteiga. Leve-se o tabuleiro ao forno pouco esperto até que a massa fique consistente. Retira-se do forno e deixe-se arrefecer. Então parte-se o bolo às fatias delgadas, polvilhando-se imediatamente com canela.