

CADERNO
DA
DOÇARIA CONVENCIONAL
DO ALENTEJO, ALGARVE
E ANDALUZIA



CUADERNO
DE
REPOSTERÍA CONVENCIONAL
DEL ALENTEJO, ALGARVE
Y ANDALUCÍA



Euroregião
Alentejo, Algarve e Andaluzia

CADERNO
DA
DOÇARIA CONVENCIONAL
DO ALENTEJO, ALGARVE
E ANDALUZIA



CUADERNO
DE
REPOSTERÍA CONVENCIONAL
DEL ALENTEJO, ALGARVE
Y ANDALUCÍA

Euroregião
Alentejo, Algarve e Andalusia



Título:

Caderno da Doçaria Conventual do Alentejo, Algarve e Andaluzia
Cuaderno de Repostería Conventual del Alentejo, Algarve y Andalucía

Propriedade: Gabinete de Iniciativas
Transfronteiriças - GITAAA e CCDR Alentejo
Comissão de Coordenação e
Desenvolvimento Regional do Alentejo
Av. Eng. Arantes e Oliveira, 193
7004-514 ÉVORA
Tel.: + 351 266 740 300 / Fax.: + 351 266 706 562
<http://webb.ccdr-a.gov.pt>

Edição:
Caminho das Palavras, Lda.
Av. Condes Vitalva, 345
7000-744 Évora
www.caminhodaspalavras.com
Tel.: +351 925 663 672 / +351 266 041 320

Fotografia: Nuno Correia
Design e pré-press: Ideias Com Peso
Impressão e acabamento: Indústria Portuguesa de Tipografia, Lda

1.ª edição: Dezembro de 2010
Tiragem: 2000 exemplares



União Europeia
FEDER
Investimos no seu futuro



A CCDD Alentejo deu início a esta coleção de cadernos do receituário das cozinhas da Eurorregião Alentejo, Algarve, Andaluzia - EUROAAA, com a publicação do *Caderno de Tapas e Petiscos* em Dezembro de 2010, dedicada precisamente a este “naco” tão apetecível da gastronomia das nossas regiões.

Tapear ou Petiscar foi, pois, a entrada para este mundo mágico das alquimias regionais que, desde a memória dos tempos ao nosso quotidiano mais recente, continuam, ainda e sempre, a surpreender-nos com as suas criações mais tradicionais umas, e completamente irreverentes outras, mas sempre com uma profusão de sabores, cores e aromas que tão completamente as identificam com a matriz mediterrânica em que se inspiram.

Seguiu-se-lhes o *Caderno de Comidas de Azeite*, com que a Andaluzia deu continuidade à iniciativa, contribuindo assim para a divulgação de um precioso receituário que é uma referência maior nas cozinhas da Eurorregião. O azeite aqui produzido é tido precisamente como um dos melhores do mundo e a sua importância no consumo humano tem vindo a aumentar de forma significativa, o que reserva àquele Caderno uma importância muito particular, pela oportunidade da sua publicação e pelo prazer que confere à degustação de tantas e tão boas alternativas gastronómicas saudáveis.

O Atlântico e o Mediterrâneo, que banham as costas à Eurorregião, fornecem uma variedade de pescado da mais alta qualidade, com o qual a Região do Algarve deu continuidade à tarefa de acrescentar mais um caderno à coleção, dando assim corpo a um receituário de *Comidas do Mar*. O Pescado: outro pilar incontornável das nossas cozinhas de inspiração mediterrânica, a que os produtos do Atlântico emprestam características muito singulares, e fazem essa ponte civilizacional hoje tão necessária.

Para encerrar este ciclo de publicações dedicadas aos receituários das nossas cozinhas regionais, surge agora uma quarta publicação que leva o nome de *Cadernos da Doçaria Conventual*. Um fechar de ciclo que comporta todo um cardápio que faz com que as nossas regiões, e a Eurorregião Alentejo, Algarve, Andaluzia, sejam destinos turísticos de importância crescente, a que a gastronomia e os vinhos, o património edificado e o imaterial, as gentes e a sua consabida maneira de bem receber, têm uma importância decisiva nas escolhas de quem nos visita. Fazem-no não apenas pela fruição de uma paisagem inigualável, de um céu sem limites, mas também porque a isto podem associar a degustação de uma refeição tomada com sossego que, em muitos casos, lhes ficará para a vida. É que um final de refeição concluído com as iguarias aqui identificadas, qualquer que seja o mosteiro que lhes deu vida, terá nesse caso uma importância decisiva.

A Doçaria Conventual é um dos nossos ex-líbris e não teríamos podido escolher melhor tema para fechar esta coleção de cadernos temáticos com que iniciámos o ciclo. Do Receituário dos Conventos e do culto da tradição conventual que as nossas doceiras e doceiros tão bem souberam continuar, saem estes bolos, pudins e doces de colher com que queremos obsequiar todos aqueles que ousarem arriscar uma incursão incondicional e sem limites no desvendar dos segredos que ovos, açúcares, amêndoas, gilas, nozes e méis encerram, e que apenas esperam uma oportunidade para se revelarem.

É, pois, com o sentimento de dever cumprido que a CCDD Alentejo dá expressão prática a mais este caderno do nosso receituário, na expectativa de que possa ter tão bom acolhimento quanto os cadernos que o precederam tiveram.

Um agradecimento especial é devido às confrarias gastronómicas do Alentejo, dos Gastrónomos do Algarve e à Federação das Confrarias Enogastronómicas da Andaluzia - FECOAN, pelo empenho colocado em todo o trabalho de seleção e confeção dos pratos de todo o receituário já publicado, dedicação sem a qual estes cadernos não teriam sido possíveis.

CCDD Alentejo, 2015

La CCDD Alentejo comenzó esta colección de cuadernos del recetario de las cocinas de la Eurorregión Alentejo, Algarve y Andalucía (EUROAAA), con la publicación del *Caderno de Tapas y Pinchos* en diciembre del 2010, dedicada a este “bocado” tan apetecible de la gastronomía de nuestras regiones.

Tapear o petiscar nos abriu la puerta al mágico mundo de las alquimias regionales que, desde los tiempos más remotos hasta la actualidad, siguen sorprendiéndonos, antes como ahora, con sus creaciones, a veces más tradicionales y a veces completamente irreverentes, pero siempre con una profusión de sabores, colores y aromas que las identifica por completo con la raíz mediterránea que les sirve de inspiración.

Le siguió el *Caderno de Platos de Aceite*, con el cual Andalucía dio continuidad a esta iniciativa, contribuyendo a la difusión de un recetario único, uno de los referentes de la cocina de la Eurorregión. El ACEITE que aquí se produce se considera uno de los mejores del mundo y su importancia en la alimentación ha aumentado de modo significativo, otorgando a este cuaderno un valor muy particular, tanto por la oportunidad de su publicación como por el placer que produce la degustación de tantas y tan buenas alternativas gastronómicas saludables.

El Atlántico y el Mediterráneo que bañan las costas de la Eurorregión ofrecen una gran variedad de pescado de la máxima calidad, gracias al cual la Región del Algarve continuó la labor de sumar un cuaderno más a la colección, esta vez en forma de un recetario de *Platos del Mar*. El pescado, un pilar fundamental de nuestras cocinas de inspiración mediterránea, a la cual los productos del Atlántico aportan características muy singulares y tienden ese puente entre civilizaciones tan necesario hoy en día.

Como colofón a este ciclo de publicaciones dedicadas a los recetarios de las cocinas regionales, surge ahora una cuarta publicación que lleva el nombre de Cuadernos de *Repostería Conventual*. Un final de ciclo que constituye un completo menú que hace de nuestras regiones y de la Eurorregión Alentejo, Algarve, Andalucía, un destino turístico con una importancia cada vez mayor en el cual la gastronomía, los vinos, el patrimonio arquitectónico e inmaterial, la gente y su famosa hospitalidad resultan decisivos en la elección de aquellos que nos visitan. Personas que llegan aquí no solo para disfrutar de un paisaje inigualable y de la inmensidad del cielo, sino también para degustar con calma una comida que, en muchos casos, se convertirá en un recuerdo para toda la vida. A ello contribuirá decisivamente una sobremesa acompañada de los manjares aquí mencionados, independientemente del monasterio que les dio vida.

La repostería conventual es uno de nuestros emblemas y no habríamos podido elegir mejor tema para cerrar el ciclo de esta colección de cuadernos temáticos. De los recetarios de los conventos y del culto de la tradición conventual, cuya tradición tan bien han sabido perpetuar nuestros reposteros y reposteras, surgen estos pasteles, pudines y postres de cuchara con los que queremos obsequiar a todos aquellos que se atrevan a realizar una incursión incondicional y sin límites para desvelar los secretos que encierran huevos, azúcar, almendras, cabello de ángel, nueces y miel, y que solo esperan una oportunidad para ser descubiertos.

Con el sentimiento del deber cumplido, la CCDD Alentejo hace realidad un cuaderno más de nuestro recetario, con la esperanza de que merezca una acogida tan buena como la recibida por los cuadernos precedentes.

Queremos mostrar nuestro especial agradecimiento a las cofradías gastronómicas del Alentejo, a los Gastrónomos del Algarve y a la Federación de Cofradías Enogastronómicas de Andalucía (FECOAN), por el esfuerzo realizado durante el trabajo de selección y confección de los platos de los recetarios publicados, sin el cual estos cuadernos no habrían podido ver la luz.

CCDD Alentejo, 2015

ALLEN- TEJO

A Confraria Gastronómica do Alentejo agradece às nossas confrades Maria Antónia Goes e Ana Cristina Lebre, a sua disponibilidade para a confecção da Doçaria do Alentejo, que deu origem às fotografias do Caderno.

La Confradía Gastronómica del Alentejo agradece a nuestros Confrades de Honor, Maria Antónia Goes e Ana Cristina Lebre, su disponibilidad para elaborar la Repostería del Alentejo, que dieron origen a las fotografías del Caderno.

UM PONTO DE AÇÚCAR BORDADO COM GEMAS E ABENÇOADO POR DEUS

Durante muitos séculos, o principal adoçante foi o mel, abundante e barato. O açúcar entra nas cozinhas, na tradição gastronómica dos conventos, depois de passar pelas boticas, nos finais do séc. XV.

Por aquela altura, os conventos funcionavam como pousadas para acolher a corte, itinerante, durante as suas longas viagens. Eram instituições muito ricas, possuíam vastas terras e recebiam avultadas esmolas. Acolhendo e alimentando reis, rainhas, príncipes e nobres ilustres, tinham condições para desenvolver uma cozinha refinada.

A maioria das ingressas que entravam para a vida religiosa provinham de famílias nobres e ilustres, facilitando o trânsito de receitas das suas casas senhoriais para os mosteiros que as acolhiam. Cada convento tinha a sua especialidade e as receitas eram mantidas em grande segredo. Havia uma disputa saudável entre os conventos, com a sua cozinha, numa intenção discreta de satisfazer a gula das cortes, pois as melhores iguarias eram as mais procuradas, aperfeiçoando-se assim a doçaria. Nesse período e sem rótulo, nasce a doçaria conventual, onde os seus doces eram caracterizados por serem, na sua maioria, compostos por grandes quantidades de açúcar e outros ingredientes de eleição, como os ovos, suas gemas e a amêndoa.

Parte das gemas, usadas nos doces conventuais, resultavam das claras usadas para engomar os hábitos das religiosas. Diz-se também que, entre as tarefas da cozinha e de Deus, as monjas teriam tempo para cuidar da beleza com claras de ovos.

Em 1834, Joaquim António de Aguiar, o *Mata Frades*, determinou, por decreto, a imediata extinção de todos os conventos, mosteiros, colégios, hospícios e todas as ordens religiosas regulares. Mas, em relação aos conventos femininos, a lei só foi regulamentada no ano de 1862, na qual os conventos femininos foram extintos, por óbito da última religiosa professa, extinguindo-se assim, também, os dias de glória da doçaria conventual.

Saíram assim do secretismo das cozinhas dos claustros, deliciosas receitas, cuja riqueza não se resume neste caderno; existem muitas mais, tais como o Bolo Fidalgo, a Lampreia de Amêndoa de Portalegre, os Rebuçados de Ovos, a Encharcada, a Sericaia, a Sopa Dourada, os Pastéis de Santa Clara, as Padinhas, os Esquecidos, etc... É vasta a lista de doces conventuais, feitos hoje com o rigor daqueles tempos e facilmente encontrados nas vitrinas das pastelarias ou nos cardápios dos nossos restaurantes.

Com a extinção dos conventos, também se perderam muitos documentos que nos levariam a outros sabores, saberes e histórias da doçaria conventual portuguesa, considerada a melhor do mundo.

Ana Cristina Lapa Lebre

Chanceler - Confraria Gastronómica do Alentejo

UN PUNTO DE AZÚCAR BORDADO CON YEMAS Y BENDECIDO POR DIOS

Durante muchos siglos, el principal endulzante fue la miel, un producto abundante y barato. El azúcar llegó a las cocinas y a la tradición gastronómica de los conventos a finales del siglo XV, tras haber pasado por las boticas.

Por aquella época, los conventos servían de posadas donde se alojaba la corte, itinerante, durante sus largos viajes. Eran instituciones muy ricas, que poseían grandes extensiones de tierra y recibían generosas limosnas. Al acoger y alimentar a reyes, reinas, príncipes y nobles ilustres, contaban con las condiciones necesarias para desarrollar una cocina refinada.

La mayoría de las mujeres que ingresaban en la vida religiosa provenían de familias nobles e ilustres, lo cual facilitaba el paso de las recetas de sus casas señoriales a los conventos que las acogían. Cada convento tenía su especialidad y las recetas se mantenían en el más absoluto de los secretos. Existía una sana rivalidad entre los conventos debido a su cocina, con la discreta intención de satisfacer la glotonería de la cortes, ya que los mejores manjares eran los más demandados, lo cual llevó al perfeccionamiento de la repostería. En ese periodo nace la repostería conventual, todavía libre de etiquetas y que se caracteriza, en su mayoría por dulces confeccionados con grandes cantidades de azúcar y otros ingredientes habituales como los huevos, sus yemas y las almendras.

Parte de las yemas empleadas en la repostería conventual provenían de las claras usadas para planchar los hábitos de las religiosas. Se dice también que, entre las tareas de la cocina y de Dios, las monjas tenían tiempo para cuidar su belleza con las claras de los huevos.

En el 1834, Joaquim António de Aguiar, conocido como el *Mata Frailes*, decretó la disolución inmediata de todos los conventos, monasterios, colegios, hospicios y de todas las órdenes religiosas regulares. No obstante, la ley que estableció la disolución de los conventos femeninos tras el fallecimiento de la última religiosa profesa no se promulgó hasta el año 1862. Con ella desaparecieron, asimismo, los días de gloria de la repostería conventual.

Salieron así del secretismo de las cocinas de los claustros deliciosas recetas. Su riqueza no se resume en este cuaderno, existen muchas más, como el *Bolo Fidalgo*, la Lamprea de Almendra de Portalegre, los Caramelos de huevos, la *Encharcada*, la *Sericaia*, la Sopa Dorada, los Pasteles de Santa Clara, las *Padinhas*, los *Esquecidos*, etc. Amplia es la lista de postres conventuales, actualmente confeccionados con el mismo rigor de antaño y que podemos encontrar fácilmente en los escaparates de las pastelerías o en las cartas de los restaurantes portugueses.

Con la disolución de los conventos, también se perdieron muchos documentos que nos habrían permitido llegar a otros sabores, saberes e historias de la repostería conventual portuguesa, considerada la mejor en el mundo.

Ana Cristina Lapa Lebre

Canciller de la Cofradía Gastronómica del Alentejo

HISTÓRIA DOS CONVENTOS DO ALENTEJO

CONVENTO DE SANTA HELENA DO CALVÁRIO – ÉVORA

Com as suas características de um Convento pobre, foi fundado por D. Maria, filha do Rei D. Manuel I, com a Ordem das Xabreganas.

A história deste Convento centralizou-se na circunstância de ali ter vivido D. Isabel de Souza Coutinho, por ordem do Marquês de Pombal, em consequência de se ter recusado a casar com o filho de Sebastião José. A sua secularização deu-se no ano de 1889, depois da morte da sua última abadessa, soror Maria José.

Deste Convento emergiram alguns dos doces mais expressivos da cidade de Évora.

CONVENTO DA ESPERANÇA – BEJA

Foi um dos Conventos mais ricos do Alentejo, fundado pelo Infante D. Fernando e por sua esposa D. Brites, pais do rei D. Manuel, cuja Ordem era de freiras Franciscanas.

A sua grande riqueza era derivada de um grande património de herdades, casas, rendas e recebimentos de moios de trigo.

Habitavam neste Convento as freiras mais ricas, das melhores famílias do reino, de elevada nobreza e influência. Chegou a ter um universo de duzentas monjas.

Os seus fundadores jazem na capela-mor da igreja do Convento.

O encerramento deste Convento deu-se por morte da última professa, soror Maria Felizarda de Góis.

Herdámos uma grande e rica doçaria deste Convento.

CONVENTO DE S. BERNARDO – PORTALEGRE

Habitado por monjas da Ordem de Cister, este Convento foi fundado em 1575 por D. Jorge de Melo, Bispo da Guarda, em honra de Nossa Senhora da Conceição. A sua fortuna pessoal foi deixada a esta instituição. Albergou senhoras de grande nobreza, que igualmente a dotaram de grandes esmolas.

O seu fundador está sepultado no Convento, em túmulo de rara riqueza, sendo um dos mais sumptuosos de Portugal.

O Convento foi extinto em 1878, por morte da última freira.

Deixou-nos um grande património de doçaria.

HISTORIA DE LOS CONVENTOS DEL ALENTEJO

CONVENTO DE SANTA ELENA DEL CALVARIO (ÉVORA)

Perteneciente a la Orden de las Xabreganas, fue fundado por D.^a Maria, hija del Rey D. Manuel I, con las características de un convento pobre.

La historia de este convento gira en torno al hecho de que en él vivió D.^a Isabel de Souza Coutinho, allí recluida por orden de Sebastião José, Marqués de Pombal, a consecuencia de la negativa de esta a contraer matrimonio con su hijo. Su secularización se produjo en el año 1889, tras la muerte de su última abadesa, sor Maria José.

En este convento surgieron algunos de los postres más característicos de la ciudad de Évora.

CONVENTO DE LA ESPERANZA (BEJA)

Fundado por el infante Fernando y su esposa D.^a Brites, padres del rey Manuel, este convento, uno de los más ricos del Alentejo, estaba encomendado a las monjas franciscanas.

Su gran riqueza se debía a un vasto patrimonio de haciendas y casas, y a las rentas y al trigo que recaudaba.

En este convento vivían las monjas más ricas, provenientes de las mejores familias del reino, de alta alcurnia y gran influencia. Llegó a contar con una comunidad de doscientas hermanas.

Sus fundadores yacen en la capilla mayor de la iglesia del convento.

El cierre de este convento se produjo tras la muerte de la última profesa, sor Maria Felizarda de Góis.

Este convento nos legó una repostería rica y variada.

CONVENTO DE SAN BERNARDO (PORTALEGRE)

Habitado por monjas de la Orden del Císter, este convento fue fundado en 1575 por D. Jorge de Melo, obispo de Guarda, en honor a la Virgen de la Concepción. El obispo legó su fortuna personal a esta institución. Albergó a damas de la alta nobleza, las cuales también realizaron grandes donativos.

Su fundador se encuentra sepultado en el convento, en una tumba de excepcional riqueza, una de las más ostentosas de Portugal.

El convento se disolvió en 1878, con la muerte de la última monja.

Nos dejó un gran patrimonio repostero.

BOLO REAL DO PARAÍSO

CONFEÇÃO

Faça quinhentos gramas de açúcar em ponto de cabelo e retire do lume. Junte duzentos e cinquenta gramas de amêndoas raladas. De seguida junte quinze gemas de ovos, sendo cinco com claras. Leve ao lume até fazer castelo pequeno. Retire do lume e misture duzentos gramas de pão ralado. Trabalhe bem com as mãos esta mistura e junte um pouco de canela.

Unte uma forma com manteiga, polvilhe com farinha e deite o preparado que fez, sem chegar aos bordos da forma. Leve ao forno em lume brando.

Convento do Paraíso de Évora

TARTA REAL DEL PARAÍSO

ELABORACIÓN

Preparar quinientos gramos de azúcar a punto de espejuelo y retirar del fuego. Añadir doscientos cincuenta gramos de almendras ralladas. A continuación, añadir quince yemas de huevo, cinco de ellas con clara. Poner al fuego hasta que quede a punto de nieve. Retirar del fuego y añadir doscientos gramos de pan rallado. Trabajar bien con las manos esta mezcla y añadir un poco de canela.

Engrasar un molde con mantequilla, espolvorear con harina y verter la mezcla sin llegar a los bordes del molde. Hornear a fuego lento.

Convento del Paraíso de Évora

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Ovos
- Pão ralado
- Canela
- Manteiga
- Farinha

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Huevos
- Pan rallado
- Canela
- Mantequilla
- Harina



BOLO DE MEL

CONFEÇÃO

Coloque num tacho um litro de mel, leve ao lume e deixe que ferva. Vá retirando a espuma que o mel vai fazendo à medida que vai fervendo. Junte cinco decilitros de azeite, trezentos gramas de açúcar, trezentos gramas de amêndoas, um cravinho e uma colher de café de canela. Mexa muito bem e quando os ingredientes estiverem bem misturados, retire do lume, e vá deitando colheres de farinha até que obtenha uma massa de consistência ligeiramente dura.

Passe a massa para um alguidar e deite seis gemas de ovos e amasse muito bem. Depois de amassar tenda uns bolinhos da forma que desejar e leve ao forno em forma untada com manteiga e polvilhada com açúcar.

Convento de Santa Helena do Calvário de Évora



BIZCOCHO DE MIEL

ELABORACIÓN

Poner en una olla un litro de miel y llevar a ebullición. Quitar la espuma que va formando la miel a medida que hierve. Añadir cinco decilitros de aceite, trescientos gramos de azúcar, trescientos gramos de almendras, un clavo de olor y una cucharadita de canela. Remover hasta que los ingredientes queden muy bien mezclados y retirar del fuego. Incorporar cucharadas de harina hasta obtener una masa de consistencia ligeramente dura.

Pasar la masa a un bol, verter seis yemas de huevo y amasar muy bien. Después de amasar, moldear unos pastelitos con la forma deseada y hornear en un molde engrasado con mantequilla y espolvoreado con azúcar.

Convento de Santa Elena del Calvario de Évora

INGREDIENTES

- Mel
- Azeite
- Açúcar
- Amêndoas
- Cravinho
- Canela
- Farinha
- Gemas de ovos
- Manteiga

INGREDIENTES

- Miel
- Aceite
- Azúcar
- Almendras
- Clavo de olor
- Canela
- Harina
- Yemas de huevo
- Mantequilla



BOLO BOM COMO TÃO BOM

CONFEÇÃO

Num tacho coloque quinhentos gramas de açúcar, trezentos gramas de chila, doze gemas de ovos, duas colheres de sopa de farinha de trigo, quatro claras de ovo e uma casca de laranja raspada. Unte um tabuleiro com manteiga polvilhado com farinha e leve ao forno em temperatura média. Quando estiver cozido, faça uma calda de açúcar em ponto de cabelo e deite por cima do bolo.

Convento da Esperança de Beja

BIZCOCHO "BOM COMO TÃO BOM"

ELABORACIÓN

En una olla, poner quinientos gramos de azúcar, trescientos gramos de cidra, doce yemas de huevo, dos cucharadas de harina de trigo, cuatro claras de huevo y la ralladura de una naranja. Engrasar una bandeja con mantequilla, espolvorear con harina y hornear a temperatura media. Una vez cocido, hacer un almíbar a punto de espejuelo y verter sobre el pastel.

Convento de la Esperanza de Beja

INGREDIENTES

- Açúcar
- Chila
- Ovos
- Farinha de trigo
- Casca de laranja raspada
- Manteiga

INGREDIENTES

- Azúcar
- Cidra
- Huevos
- Harina de trigo
- Ralladura de una naranja
- Mantequilla



QUEIJO CONVENTUAL

CONFEÇÃO

Leve um quilo de açúcar a ponto de espadana. De seguida deite um quilo de amêndoas raladas até fazer uma massa consistente. Deixe arrefecer e molde um queijo com aspecto de meia cura, com a parte de cima a mostrar algumas irregularidades. Ponha recheio de ovos moles para que fique a deitar um pouco para fora do queijo, imitando a fase de entorna.

Convento da Esperança de Beja

QUESO DEL CONVENTO

ELABORACIÓN

Llevar un kilo de azúcar a punto de bola floja. A continuación, echar un kilo de almendras ralladas hasta lograr una masa consistente. Dejar enfriar y dar forma a un queso de aspecto semicurado, con ciertas irregularidades en la parte superior. Rellenar con crema de yema de forma que rebose un poco por fuera del queso, imitando el aspecto de un queso mantecoso.

Convento de la Esperanza de Beja

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Ovos moles

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Crema de yema



TUTANO DO CÉU

CONFECCÃO

Com uma massa folhada faça uns canudos com a ajuda de uma cana enfarinhada, onde deve enrolar a massa antes de fritar em azeite. Leve meio quilo de açúcar a ponto de cabelo e quando estiver já morno deite trezentos gramas de amêndoas raladas, trinta gramas de manteiga e dezasseis gemas de ovos batidas. Coloque novamente ao lume para que os ovos cozam e engrossem. Retire do lume e deixe a arrefecer um pouco. Com a ajuda de uma colher de sopa encha os canudos e polvilhe-os com açúcar.

Convento de S. Bernardo de Portalegre

CANUTILLOS DEL CIELO

ELABORACIÓN

Con masa de hojaldre, hacer unos canutillos con la ayuda de una caña enharinada, donde se enrollará la masa antes de freírla en aceite. Preparar medio kilo de azúcar a punto de espejuelo y, cuando ya esté templado, añadir trescientos gramos de almendras ralladas, treinta gramos de mantequilla y dieciséis yemas de huevo batidas. Volver a poner al fuego para que se hagan los huevos y espesen. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco. Con la ayuda de una cuchara, llenar los canutillos y espolvorear con azúcar.

Convento de San Bernardo de Portalegre

INGREDIENTES

- Massa folhada
- Azeite
- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Manteiga
- Gemas de ovos

INGREDIENTES

- masa de hojaldre
- Aceite
- Azúcar
- Almendras ralladas
- Mantequilla
- Yemas de huevo



FATIAS DO CÉU

CONFEÇÃO

Parta fatias grossas de pão-de-ló e passe-as por uma calda de açúcar em ponto de pérola. Nessa calda deve misturar um cálice de aguardente, uma colher de café de canela e raspas de uma casca de laranja. Retire as fatias da calda e coloque-as dentro de uma travesa e polvilhe-as com raspas de nozes e amêndoas.

Convento de Santa Cruz de Vila Viçosa

INGREDIENTES

- Pão-de-ló
- Açúcar
- Aguardente
- Canela
- Laranja
- Nozes
- Amêndoas

REBANADAS DEL CIELO

ELABORACIÓN

Cortar rebanadas gruesas de bizcocho y pasarlas por un almíbar de azúcar a punto de hebra fina. Mezclar en ese almíbar una copita de aguardiente, una cucharadita de canela y la ralladura de una naranja. Retirar las rebanadas del almíbar, colocarlas en una fuente y espolvorear con trozos de nueces y almendras.

Convento de Santa Cruz de Vila Viçosa

INGREDIENTES

- Rebanadas de bizcocho
- Azúcar
- Aguardiente
- Canela
- Naranja
- Nueces
- Almendras



PÃO DE RALA

CONFEÇÃO

Num tacho deite quinhentos gramas de amêndoas raladas e duas gemas de ovos onde devem estar setecentos e cinquenta gramas de açúcar em ponto de cabelo. Retire do lume e deixe arrefecer completamente. Noutro tacho deite duzentos e cinquenta gramas de açúcar e leve a ponto de pasta. Faça folhas de ovos com ajuda de uma colher grande, com a qual deverá de espalhar em cima do açúcar e levá-las para o meio de forma a ficarem redondas. Para as folhas deverá de contar com catorze gemas. No açúcar que ficar depois de ter feito as folhas de ovos, deite quinhentos gramas de doce de chila e quatro gemas deixando ferver por alguns minutos. Quando estas duas espécies tiverem frias e boas para tender, faça pequenos pães, ou então só um pão, com o formato de pão alentejano, que deve rechear com a massa obtida com a chila. Terá que fazer primeiro a base, deitar a chila e tapar depois.

Convento de Santa Helena do Calvário de Évora

MAZAPÁN DE YEMA RALA

ELABORACIÓN

En una olla con setecientos cincuenta gramos de azúcar a punto de espejuelo, echar quinientos gramos de almendra rallada y dos yemas de huevo. Retirar del fuego y dejar enfriar completamente. En otra olla, echar doscientos cincuenta gramos de azúcar y hacer un almíbar flojo. Con la ayuda de una cuchara, hacer bolas de huevo. Extender la pasta sobre el azúcar y llevarlo hacia el centro para darle la forma redonda. Para las bolas se necesitan catorce yemas. En el azúcar que sobre después de haber hecho las bolitas de huevo, echar quinientos gramos de dulce de cabello de ángel y cuatro yemas. Dejar hervir durante unos minutos. Cuando las dos mezclas estén frías y listas para trabajarlas, hacer bollitos, o una bolla grande, que deben rellenarse con la pasta obtenida de la cidra. Hacer primero la base, echar la cidra y tapar a continuación.

Convento de Santa Elena del Calvario de Évora

INGREDIENTES

- Amêndoas raladas
- Gemas de ovos
- Açúcar
- Doce de chila

INGREDIENTES

- Almendras ralladas
- Yemas de huevo
- Azúcar
- Dulce de cabello de ángel



OVOS MOLES FERRADOS

CONFEÇÃO

Faça uns ovos-moles e deite numa travessa um pouco funda. Polvilhe de açúcar e com um ferro em brasa queime-os. De imediato deite o sumo de um limão em toda a superfície que acabou de queimar.

Convento de Santa Helena do Calvário em Évora

INGREDIENTES

- Ovos moles
- Açúcar
- Sumo de limão

CREMA DE YEMA QUEMADA

ELABORACIÓN

Hacer una crema de yema y servirla en una fuente un poco profunda. Espolvorear con azúcar y tostar con un quemador caliente. A continuación, verter el zumo de un limón sobre la superficie que se acaba de quemar.

Convento de Santa Elena del Calvario de Évora

INGREDIENTES

- Crema de yema
- Azúcar
- Zumo de limón



TORRÃO DE OVOS

CONFEÇÃO

Leve ao lume quinhentos gramas de açúcar e faça ponto de espada. De seguida deite no tacho quinhentos gramas de amêndoas torradas e raladas muito finas. Bata trinta gemas de ovos e junte-as ao açúcar e às amêndoas. Ponha outra vez ao lume e deixe cozer os ovos até obter o ponto de estrada. Retire do lume e coloque esta massa em pequenas caixas de madeira para servir em forma de torrão. Deixe arrefecer.

Convento de Santa Helena do Calvário de Évora

TURRÓN DE YEMAS

ELABORACIÓN

Preparar quinientos gramos de azúcar a punto de bola floja. A continuación, echar en una olla quinientos gramos de almendras tostadas y ralladas muy finas. Batir treinta yemas de huevo y añadir las al azúcar y a las almendras. Volver a poner al fuego y cocinar los huevos hasta que estén a punto de hebra regular. Retirar esta pasta del fuego y ponerla en pequeñas cajas de madera para servir en forma de turrón. Dejar enfriar.

Convento de Santa Elena del Calvario de Évora

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas
- Gemas de ovos

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras
- Yemas de huevo



PORCO DE CHOCOLATE COM RECHEIO

CONFECCÃO

Num tacho ponha um quilo de açúcar a ponto de espadana e junte setecentos e cinquenta gramas de amêndoas raladas e mexa muito bem fora do lume. Deite cem gramas de chocolate e volte a pôr ao lume até que o chocolate se incorpore bem em toda a massa feita de açúcar e de amêndoa. Retire do lume e deixe arrefecer completamente até que possa trabalhar com as mãos sem se queimar. Ponha trezentos gramas de açúcar ao lume e leve a ponto de cabelo. Passe dezasseis gemas de ovos por um passador fino e faça fios e folhas de ovos. No açúcar que ficar depois de fazer os fios e as folhas, deite quinhentos gramas de doce de chila e deixe ferver durante dois minutos. Retire do lume e depois de deixar arrefecer um pouco junte seis gemas de ovos e misture de forma que fique uma massa homogénea. Com a ajuda de um pouco de farinha e de açúcar modele um porco e faça-lhe um buraco na barriga para encher de doce de chila e ovos que acabou de fazer. Termine de rechear com a folha de ovos. Tape bem o buraco e volte a modelar da melhor forma. Pode utilizar açúcar em ponto de rebuçado para melhor fazer as orelhas, o nariz e os olhos. Numa travessa grande deite o porco e disponha ao lado os fios dos ovos que sobraram do recheio. No convento onde esta receita se exercitava com enorme sucesso, modelavam pequenos leitões que eram postos ao lado da porca em posição de aleitação.

Convento de Santa Helena do Calvário de Évora

CERDO DE CHOCOLATE RELLENO

ELABORACIÓN

Poner en una olla un kilo de azúcar a punto de bola floja y, a continuación, añadir setecientos cincuenta gramos de almendras ralladas y remover muy bien apartado del fuego. Echar cien gramos de chocolate y volver a ponerlo al fuego hasta que el chocolate se incorpore bien a la masa de azúcar y almendras. Retirar del fuego y dejar enfriar completamente hasta que pueda trabajarse con las manos sin quemarse. Poner trescientos gramos de azúcar al fuego y llevar a punto de espejuelo. Pasar dieciséis yemas de huevo por un hilador fino y hacer hilos y bolas de huevo. En el azúcar que quede después de hacer los hilos y las bolas, echar quinientos gramos de cabello de ángel y dejar hervir durante dos minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar un poco; después, añadir seis yemas de huevo y mezclar de forma que quede una masa homogénea. Con la ayuda de un poco de harina y azúcar, dar forma a un cerdo y hacerle un agujero en la barriga para rellenarlo con el cabello de ángel y los huevos hilados recién hechos. Terminar de rellenar con la bola de huevo. Tapar bien el agujero y volver a darle forma. Se puede utilizar azúcar caramelizado para hacer mejor las orejas, la nariz y los ojos. Deje el cerdo en una fuente grande y coloque al lado el huevo hilado que ha sobrado del relleno. En el convento donde se cocinaba esta receta con gran éxito, moldeaban pequeños lechones y se ponían junto a la cerda en posición de amantar.

Convento de Santa Elena del Calvario de Évora

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- chocolate
- Gemas de ovos
- doce de chila
- Farinha

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Chocolate
- Yemas de huevo
- Cabello de ángel
- Harina



PASTÉIS DE TOUCINHO DO PALÁCIO

CONFEÇÃO

Faça um quilo de açúcar em ponto de pasta e quando esfriar deite duzentos e cinquenta gramas de amêndoas raladas, quinhentos gramas de toucinho bem alto, que se deve esmagar muito bem e vinte e duas gemas de ovos. Leve ao lume e deixe ferver uns minutos. Para fazer a massa de forrar as formas, leve ao lume duzentos cinquenta gramas de açúcar até ao ponto de cabelo, junte quarenta gramas de manteiga de vaca e depois de retirar do lume e deixar arrefecer, deite seis gemas de ovos. Deite depois, aos poucos, farinha até engrossar, de forma a que possa fazer com ela uma bola grande que estenderá depois com um rolo. Recorte com a carretilha à volta de um pires de chá e ponha um pouco do recheio que fez com o toucinho e dobre para fazer a forma de um pastel.

Convento das Maltezas de Estremoz

PASTELES DE TOCINO DEL PALACIO

ELABORACIÓN

Llevar un kilo de azúcar a almíbar flojo y, cuando se enfríe, añadir doscientos cincuenta gramos de almendras ralladas, quinientos gramos de tocino bien alto, que se debe aplastar muy bien, y veinte y dos yemas de huevo. Ponerlo al fuego y dejarlo hervir unos minutos. Para hacer la masa para forrar los moldes, llevar doscientos cincuenta gramos de azúcar a punto de espejuelo, añadir cuarenta gramos de manteca de vaca y, a continuación, retirar del fuego y dejarlo enfriar para luego añadir seis yemas de huevo. Añadir después harina poco a poco hasta que espese, de forma que pueda hacer con ella una bola grande que extenderá después con un rodillo. Recortar con el cortador la forma de un plato de té, poner un poco de relleno de tocino y plegar para hacer la forma de un pastel.

Convento de las Maltezas de Estremoz

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Toucinho
- Gemas de ovos
- Farinha
- Manteiga de vaca

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Tocino
- Yemas de huevo
- Harina
- Mantequilla de vaca



SARDINHAS ALBARDADAS

CONFECCÃO

Leve um quilo de açúcar a ponto de espadana e deite setecentos e cinquenta gramas de amêndoa ralada até fazer uma massa que se despegue com facilidade da colher de pau. Retire do lume e deixe arrefecer. Forme com esta massa sardinhas.

Ponha ao lume cento e vinte e cinco gramas de açúcar e deixe que tome ponto de pasta. Retire do lume e depois de um pouco de frio, junte oito gemas bem batidas.

Deixe arrefecer e depois cubra as sardinhas com estes ovos-moles de forma a que não percam a forma de peixes. Polvilhe com açúcar o creme de ovos e com um ferro em brasa, toste por cima, sem queimar, imitando o amarelo-torrado das sardinhas albardadas fritas.

Convento de Jesus de Viana do Alentejo

SARDINAS ENALBARDADAS

ELABORACIÓN

Llevar un kilo de azúcar a punto de bola floja y añadir setecientos cincuenta gramos de almendra rallada hasta hacer una masa que se despegue con facilidad de la cuchara de madera. Retirar del fuego y dejar enfriar. Con esta masa moldear sardinas.

Llevar ciento veinte cinco gramos de azúcar a almíbar flojo. Retirar del fuego y, cuando haya enfriado un poco, añadir ocho yemas bien batidas.

Dejar enfriar y después cubrir las sardinas con estos huevos confitados de forma que no pierdan la forma de pez. Espolvorear con azúcar la crema de huevo y tostarlos por encima con un quemador sin que se quemen, imitando el amarillo tostado de las sardinhas albardadas fritas.

Convento de Jesús de Viana do Alentejo

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Gemas de ovos

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Yemas de huevo



CHILADA

CONFEÇÃO

Ponha meio quilo de chila ao lume e quando começar a ferver deite cento e vinte cinco gramas de açúcar e sumo de meia laranja. Deixe que tome alguma consistência e retire do lume. Junte seis gemas de ovos e volte a pôr ao lume por uns instantes. Retire novamente e deite um decilitro de natas espessas, sem voltar a levar ao lume. Ponha numa travessa e sirva polvilhada de açúcar fino.

Convento S. José da Esperança de Évora



DULCE DE CABELLO DE ANGEL

ELABORACIÓN

Poner quinientos gramos de calabaza al fuego y, cuando empiece a hervir, añadir ciento veinte cinco gramos de azúcar y el zumo de media naranja. Dejar que tome algo de consistencia y retirar del fuego. Añadir seis yemas de huevo y volver a ponerlo al fuego un instante. Retirarlo otra vez y echar un decilitro de nata espesa sin volver a ponerlo al fuego. Poner en una fuente y servir espolvoreada con azúcar fino.

Convento S. José de la Esperanza de Évora

INGREDIENTES

- Chila
- Açúcar
- Laranja
- Gemas de ovos
- Natas espessas

INGREDIENTES

- Calabaza
- Azúcar
- Naranja
- Yemas de huevo
- Nata espesa



PUDIM DE PÃO DE TRIGO

CONFEÇÃO

Faça quinhentos gramas de açúcar em ponto de espadana e deite depois duzentos gramas de pão desfeito em leite com côdea. Deixe que se forme uma massa e retire do lume para deitar quarenta gramas de manteiga. Bata dez gemas de ovos com três claras e deite uma casca de limão cortada aos bocados. Junte à massa e não volte a levar ao lume.

Ponha dentro de uma forma untada com manteiga e leve ao forno a cozer. Por cima da massa já deitada na forma pode pôr umas côdeas muito finas de pão, polvilhadas de açúcar para dourarem no forno.

Convento de Santa Clara de Elvas

PUDÍN DE PAN

ELABORACIÓN

Llevar quinientos gramos de azúcar a punto de bola floja y añadir después doscientos gramos de pan con corteza desmigado en leche. Dejar que se forme una masa y retirar del fuego para añadir cuarenta gramos de manteca. Batir diez yemas de huevo con tres claras y añadir una piel de limón cortada en trozos. Añadir a la masa y no volver a ponerla al fuego.

Poner dentro de un molde untado con mantequilla y meterlo en el horno. Encima de la masa ya en el molde poner unas cortezas de pan muy finas y espolvorearlas con azúcar para que se doren en el horno.

Convento de Santa Clara de Elvas

INGREDIENTES

- Açúcar
- Pão
- Leite
- Manteiga
- Ovos
- Casca de limão
- Manteiga

INGREDIENTES

- Azúcar
- Pan
- Leche
- Mantequilla
- Huevos
- Piel de limón
- Mantequilla



TROUXAS DE OVOS DA CONCEIÇÃO

CONFECCÃO

Ponha um quilo de açúcar em ponto de pasta e tenha uma tigela com água fria, para ir borrifando a superfície da calda, para que o ponto não aumente, durante a execução das folhas e dos fios de ovos.

Bata trinta gemas de ovos, ligeiramente, e passe por uma peneira para retirar a película das gemas. Arranje um funil muito estreito, ou então ponha um pequeno arame no fundo do funil para que as gemas quando saiam, o façam por dois ou três lados diferentes, para que o fio ainda seja mais fino. Deite as gemas através do funil, na calda, e logo que os fios estejam cozidos, retire com uma escumadeira e ponha a escorrer em cima de uma peneira. Faça metade das gemas em fios de ovos e da outra metade faça folhas de ovos. Para fazer as folhas, pode utilizar um prato raso, onde se põem as gemas de modo a que cubram a superfície da calda na maior extensão possível. Deite em cima da calda e quando estiverem cozidas, retire-as e ponha-as também em cima de uma peneira a escorrer.

Com os fios, comece a enrolar as trouxas, que devem ter uma forma cónica, maior de um lado do que do outro, e com a grossura de dois dedos. Envolver depois as trouxas em folhas de ovos e arredonde bem, de modo que a forma cónica fique bem moldada. Ponha as trouxas em pé, numa travessa, e despeje o resto da calda por cima.

Convento da Conceição de Beja

TROUXAS DE HUEVOS DE LA CONCEPCIÓN

ELABORACIÓN

Llevar un kilo de azúcar a almíbar flojo y llenar un bol de agua fría para ir rociando la superficie del almíbar, de forma que el punto no aumente, mientras se hacen las bolas y los hilos de huevo.

Batir treinta yemas de huevo ligeramente y pasarlas por el tamiz para quitar la película de las yemas. Coger un embudo muy estrecho o poner un alambre en el fondo del mismo para que las yemas salgan por dos o tres lados distintos y hacer así hilos más finos. Echar las yemas en el almíbar a través del embudo y, una vez que los hilos estén cocidos, retirar con una espumadera y dejar escurrir encima de un tamiz. Hacer con la mitad de las yemas hilos de huevo y con la otra mitad bolas de huevo. Para hacer las bolas se puede utilizar un plato llano, donde se ponen las yemas para que cubran la superficie del almíbar con la mayor extensión posible.

Echarlas sobre la salsa y, cuando estén cocidas, retirar y ponerlas sobre un colador o tamiz para que escurran.

Con los hilos, empezar a enrollar las *trouxas*, que deben tener forma cónica, más grande de un lado que del otro, y dos dedos de grosor. Envolver después las *trouxas* en hojas de huevo y darles forma redondeada para que quede bien moldeada la forma cónica. Poner las *trouxas* de pie, en una fuente, y verter el resto de la salsa por encima.

Convento de la Concepción de Beja

INGREDIENTES

- Açúcar
- Gemas de ovos

INGREDIENTES

- Azúcar
- Yemas de huevo



PUDIM DA SOROR HELENA

CONFEÇÃO

Rale a casca de dois limões e junte ao sumo. Adicione açúcar e oito claras de ovo. Bata muito bem até fazer creme. Terá de calcular o açúcar de acordo com o tamanho dos limões. Junte as gemas dos ovos. Volte a bater muito bem. Unte a lata do pudim e leve ao forno a cozer.

Convento da Nossa Senhora da Salvação de Montemor-o-Novo



PUDIN DE SOR ELENA

ELABORACIÓN

Rallar la piel de dos limones y mezclar con el zumo. Añadir azúcar y ocho claras de huevo. Batir muy bien hasta lograr una crema. Habrá que calcular el azúcar según el tamaño de los limones. Añadir las yemas de los huevos. Volver a batir muy bien. Verter en el molde del pudín y meter al horno.

Convento de Nuestra Señora de la Salvación de Montemor-o-Novo

INGREDIENTES

- Limões
- Açúcar
- Ovos

INGREDIENTES

- Limones
- Azúcar
- Huevos



LONDRINOS

CONFEÇÃO

Ponha quinhentos gramas de açúcar em ponto de espana e deite duzentos e cinquenta gramas de amêndoas raladas. Retire do lume e deite depois de morno: dezasseis gemas de ovos, duas claras, uma colher de sopa de farinha, o sumo de duas laranjas e um pau de canela. Unte as formas pequenas e leve ao forno.

Convento da Nossa Senhora da Salvação de Montemor-o-Novo

LONDRINOS

ELABORACIÓN

Llevar quinientos gramos de azúcar a punto de globo y añadir doscientos cincuenta gramos de almendras ralladas. Retirar del fuego y, cuando esté templado, añadir: dieciséis yemas de huevo, dos claras, una cucharada de harina, el zumo de dos naranjas y una rama de canela. Verter en los moldes pequeños y hornear.

Convento de Nuestra Señora de la Salvación de Montemor-o-Novo

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Ovos
- Farinha
- Laranjas
- Canela

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Huevos
- Harina
- Naranjas
- Canela



BOM BOCADO

CONFEÇÃO

Ponha quinhentos gramas de açúcar em ponto de cabelo e quando esfriar, deite doze gemas de ovo, uma clara e cem gramas de doce de chila. Adicione também quinhentos gramas de amêndoas raladas. Ponha uma pitada de canela e deixe que a massa fique homogênea. Deite numa terrina grande.

Convento das Maltezas de Estremoz

BOM BOCADO

ELABORACIÓN

Llevar quinientos gramos de azúcar a punto de espejuelo y, una vez frío, añadir doce yemas de huevo, una clara y cien gramos de cabello de ángel. Añadir también quinientos gramos de almendras ralladas. Poner una pizca de canela y dejar que la masa quede homogénea. Echar en una tarrina grande.

Convento de las Maltezas de Estremoz

INGREDIENTES

- Açúcar
- Ovos
- Doce de chila
- Amêndoas raladas
- Canela

INGREDIENTES

- Azúcar
- Huevos
- Cabello de ángel
- Almendras ralladas
- Canela



MANJAR BRANCO DE SANTA CLARA

CONFEÇÃO

Desfaça muito bem um peito de galinha e mergulhe-o em três litros de leite. Desfaça meio quilo de farinha de arroz, também em leite, e ponha tudo num tacho. Leve ao lume e à medida que vai fervendo, vá juntando um quilo de açúcar e mais meio litro de leite. Ponha em lume brando para não queimar. Deite o sumo de meia laranja. Vaze para terrinas que vão ao forno, para que o manjar fique tostado.

Convento de Santa Clara de Portalegre



MANJAR BLANCO DE SANTA CLARA

ELABORACIÓN

Deshacer muy bien una pechuga de pollo y meterla en tres litros de leche. Disolver quinientos gramos de harina de arroz, también en leche, y poner todo en una olla. Calentar y, a medida que va hirviendo, ir añadiendo un kilo de azúcar y medio litro más de leche. Calentar a fuego lento para que no se queme. Añadir el zumo de media naranja. Verter en las tarrinas y hornear para que quede tostado.

Convento de Santa Clara de Portalegre

INGREDIENTES

- Peito de galinha
- Leite
- Farinha de arroz
- Açúcar
- Laranja

INGREDIENTES

- Pechuga de pollo
- Leche
- Harina de arroz
- Azúcar
- Naranja



SOPA DOCE DE S. BERNARDO

CONFEÇÃO

Faça ponto de pasta com quinhentos gramas de açúcar. Bata oito gemas de ovos e quatro claras, onde deve embeber fatias de pão de trigo com côdea. Depois deite-as no açúcar, virando-as dos dois lados e coloque-as numa travessa. Bata três gemas de ovo numa tigela e com a calda restante do açúcar, depois de morna, quase fria, deite por cima das gemas. Com esta calda regue as fatias e ponha canela e açúcar em pó por cima.

Convento de S. Bernardo em Portalegre

SOPA DULCE DE SAN BERNARDO

ELABORACIÓN

Llevar quinhentos gramos de azúcar a punto de almíbar flojo. Batir ocho yemas de huevo y cuatro claras y empapar ahí rebanadas de pan de trigo con corteza. Después, ponerlas en el azúcar, girándolas por los dos lados y colocarlas en una fuente. Batir tres yemas de huevo en un cuenco y echar el caldo restante del azúcar ya templado, casi frío, por encima de las yemas. Regar con este caldo las rebanadas y echar por encima canela y azúcar glas.

Convento de San Bernardo en Portalegre

INGREDIENTES

- Açúcar
- Ovos
- Pão de trigo
- Canela
- Açúcar em pó

INGREDIENTES

- Azúcar
- Huevos
- Pan de trigo
- Canela
- Azúcar glas



AL-
GARVE

HISTÓRIA DOS CONVENTOS DO ALGARVE

CONVENTO DE NOSSA SENHORA DA PIEDADE DE TAVIRA (CONVENTO DAS BERNARDAS)

Foi fundado em 1509, por iniciativa de D. Manuel I, em ação de graças pelo levantamento de um cerco mouro a Arzila. A construção do Convento prolongou-se até 1528. O formulário artístico utilizado foi o Manuelino.

A casa acabou por ser entregue à Ordem de Cister em 1530 pelo Bispo D. Fernando Coutinho, que ficou responsável pela construção do edifício, sendo uma das suas irmãs a primeira abadessa do convento.

O maior convento do Algarve, também conhecido como Convento das Bernardas, é o único da ordem de Cister no sul do país. Em planta apresentava a forma de um duplo quadrado interrompido, com dois pisos, em que um dos lados, a norte, correspondia à igreja. Salienta-se uma característica comum a outros conventos femininos e, particularmente, aos conventos da ordem de Cister: a sobriedade arquitetónica, com os exteriores muito depurados, como se duma fortaleza se tratasse.

As freiras dos extintos conventos do Algarve (até então reunidas no Convento de Nossa Senhora da Assunção em Faro) foram enviadas para esta casa, por ser a maior da região, sendo o último a ser extinto.

O Convento foi extinto em 1862.

Deixou-nos um grande património de doçaria do Algarve.

CONVENTO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO DE LAGOS

O Convento de Nossa Senhora do Carmo, conhecido igualmente como Igreja de Nossa Senhora do Carmo e Igreja das Freiras, é um edifício religioso que se encontra no concelho de Lagos, em Portugal.

A Ordem do Carmo, estabelecida em Beja, pretendeu, no século XVI, construir um segundo convento feminino em Portugal. A cidade de Lagos foi escolhida, por ser, na época, a localidade mais importante do Algarve. O convento foi construído, por iniciativa do Padre Cristóvão Dias, junto à Igreja de Nossa Senhora da Conceição, edificada em 1463, passando este templo a fazer parte do convento.

Em 1833, foi encerrado, devido à publicação de um decreto que extinguiu as associações religiosas com menos de 12 membros.

Foi deixada uma grande herança de doçaria conventual.

CONVENTO DE NOSSA SENHORA DA CONCEIÇÃO DE LOULÉ

Templo construído na segunda metade do século XVII, apresenta um exterior singelo mas é bastante rico no interior. Possui um valioso revestimento de azulejos representando cenas da vida da Virgem e um belo retábulo de talha dourada.

O Convento pertencia à Ordem de São Bernardo.

Foi extinto por Portaria de 13 de Janeiro de 1862, do Ministério da Fazenda, Direcção Geral dos Próprios Nacionais.

A última religiosa, a madre abadessa D. Cândida Clara de Assis, foi obrigada a sair do Convento, por ordem da Secretaria de Estado, tendo sido oficiado por D. Carlos, bispo do Algarve, em 26 de Março desse ano.

Herdámos um grande património de doçaria algarvia.

HISTORIA DE LOS CONVENTOS DEL ALGARVE

CONVENTO DE NUESTRA SEÑORA DE LA PIEDAD DE TAVIRA (CONVENTO DE LAS BERNARDAS)

Se fundó en 1509, por iniciativa de D.Manuel I, en agradecimiento por el levantamiento de un cerco moro en Asilah. La construcción del convento se prolongó hasta 1528. El estilo artístico utilizado fue el Manuelino.

El obispo D. Fernando Coutinho, responsable de su construcción, entregó el edificio a la Orden del Cister en 1530. La primera abadesa del convento fue una de sus hermanas.

El mayor convento del Algarve también es conocido como convento de las Bernardas y es el único de la Orden del Cister en el sur del país. Su planta presentaba la forma de un cuadrado doble interrumpido, de dos alturas, cuyo lado norte correspondía a la iglesia. En él destaca una característica común a otros conventos femeninos y, en particular, a los conventos de la Orden del Cister: la sobriedad arquitectónica, con unos exteriores muy depurados, como si de una fortaleza se tratara.

Las monjas de los conventos del Algarve desaparecidos (hasta entonces reunidas en el convento de Nuestra Señora de la Asunción en Faro), fueron enviadas a esta casa, por tratarse de la más grande de la región. Fue el último convento en desaparecer.

El convento se disolvió en 1862.

Nos legó un gran patrimonio de repostería del Algarve.

CONVENTO DE NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCIÓN DE LAGOS

El convento de Nuestra Señora del Carmen, también conocido como iglesia de Nuestra Señora del Carmen e iglesia de las Monjas, es un edificio religioso que se encuentra en el municipio de Lagos, en Portugal.

Durante el siglo XVI, la Orden del Carmen, afincada en la ciudad de Beja, intentó construir un segundo convento femenino en Portugal. La ciudad de Lagos, en aquel momento, la localidad más importante del Algarve, fue el lugar elegido para tal fin. Por iniciativa del padre Cristóvão Dias, la construcción del convento se llevó a cabo junto a la iglesia de Nuestra Señora de la Concepción, edificada en 1463, templo este que pasó a formar parte del convento.

Su cierre tuvo lugar en 1833, debido a la publicación de un decreto que disolvía las asociaciones religiosas con menos de 12 miembros.

Nos legó una gran herencia de repostería conventual.

CONVENTO DE NUESTRA SEÑORA DE LA CONCEPCIÓN DE LOULÉ

Este templo, construido durante la segunda mitad del siglo XVII, cuenta con un exterior sencillo que contrasta con un interior bastante opulento. Posee un valioso alicatado que representa escenas de la vida de la Virgen, así como un bello retablo de talla dorada.

El convento pertenecía a la Orden de San Bernardo.

Fue disuelto por Decreto de 13 de enero de 1862, del Ministerio de Hacienda, Dirección General del Patrimonio Nacional.

La última religiosa, la madre abadesa Cândida Clara de Assis, fue obligada a salir del convento por orden de la Secretaría de Estado, comunicada por D. Carlos, obispo del Algarve, el 26 de marzo de ese año.

Nos legó un gran patrimonio de repostería del Algarve.

BARRIGA DE FREIRA ALGARVIA

CONFEÇÃO

Numa frigideira leve quinhentos gramas de açúcar a ponto de pasta. Misture dezoito gemas de ovos com quarenta gramas de miolo de pão. Mexa muito bem. Deite na frigideira onde está a calda de açúcar e vá rodando e virando dos dois lados com cuidado para não desmanchar. Tenha o cuidado de deixar dourar de um lado e de outro. Polvilhe com canela.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

BARRIGA DE MONJA DEL ALGARVE

ELABORACIÓN

En una sartén, añada quinientos gramos de azúcar y cueza hasta lograr la textura de un almíbar flojo. Mezcle dieciocho yemas de huevos con cuarenta gramos de miga de pan. Mézclelo bien. Añádalo a la sartén donde está el almíbar y vaya girando por ambas partes con suavidad para que no se deshaga. Tenga cuidado de dorar por ambos lados. Espolvoree con canela.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Açúcar
- Gemas de ovos
- Miolo de pão
- Canela

INGREDIENTES

- Azúcar
- Yemas de huevo
- Miga de pan
- Canela



BOLO CONVENTUAL

CONFEÇÃO

Ponha quinhentos gramas de açúcar em ponto de fio. Retire do lume e junte quinhentos gramas de amêndoas raladas, oito gemas de ovos, setenta e cinco gramas de farinha de trigo, cento e vinte e cinco gramas de manteiga e uma colher de café de canela. Volte a levar ao lume para ligar a massa. Retire outra vez do lume, deixe arrefecer e deite a massa num tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Deve cozer em lume brando. Depois de cozido corte em fatias e polvilhe com açúcar e canela.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos



BIZCOCHO CONVENTUAL

ELABORACIÓN

Ponga quinientos gramos de azúcar al punto de hebra regular. Retire del fuego y añada quinientos gramos de almendras ralladas, ocho yemas de huevo, setenta y cinco gramos de harina de trigo, ciento veinte cinco gramos de mantequilla y una cucharadita de canela. Vuelva a ponerlo al fuego para uniformizar la masa. Retírelo de nuevo, déjelo enfriar y ponga la masa en una bandeja untada con mantequilla y espolvoreada con harina. Hay que cocerlo a fuego lento. A continuación, córtelo en rebanadas y espolvoree con azúcar y canela.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Gemas de ovos
- Farinha de trigo
- Manteiga
- Canela

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Yemas de huevo
- Harina de trigo
- Mantequilla
- Canela



BOLO DE MEL DO CONVENTO

CONFEÇÃO

Bata seis ovos com duzentos e cinquenta gramas de açúcar juntado a pouco e pouco trezentos gramas de mel, duas colheres de sopa de azeite, a casca de meio limão e um cravinho pisado. Depois de tudo bem ligado adicione duzentos e cinquenta gramas de farinha, com uma colher de sopa de fermento de padeiro. Deite a mistura numa forma bem untada com manteiga e polvilhada com farinha. Vai a forno médio.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos



BIZCOCHO DE MIEL DEL CONVENTO

ELABORACIÓN

Bata seis huevos con doscientos cincuenta gramos de azúcar y añada poco a poco trescientos gramos de miel, dos cucharadas soperas de aceite, la cáscara de medio limón y un clavo machacado. Después de mezclar todo bien, añada doscientos cincuenta gramos de harina con una cucharada soperas de levadura de panadería. Coloque la mezcla en un molde bien untado con mantequilla y espolvoreado con harina. Poner en el horno a fuego medio.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Açúcar
- Mel
- Azeite
- Limão
- Cravinho
- Farinha
- Fermento de padeiro

INGREDIENTES

- Azúcar
- Miel
- Aceite
- Limón
- Clavo machacador
- Harina
- Levadura de panadería



BOLO IRMÃ LAURA

CONFEÇÃO

Bata seis claras em castelo, junte duzentos e cinquenta gramas de açúcar e continue a bater. Depois de bem batidas junte duzentos e cinquenta gramas de miolo de amêndoa. Leve ao forno a cozer. Depois de cozido, parta o bolo no sentido longitudinal e ponha recheio de ovos-moles, que pode fazer com cento e vinte e cinco gramas de açúcar e as gemas correspondentes às claras que bateu.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

BIZCOCHO HERMANA LAURA

ELABORACIÓN

Monte seis claras de huevo, añada doscientos cincuenta gramos de azúcar y continúe batiendo. A continuación, agregue doscientos cincuenta gramos de almendras sin piel. Poner a cocer en el horno. Después, parta el pastel en sentido longitudinal y ponga el relleno de crema de yema, que puede preparar con ciento veinte cinco gramos de azúcar y las yemas de las claras que batió previamente.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Ovos
- Açúcar
- Miolo de amêndoa
- Ovos-moles

INGREDIENTES

- Huevos
- Azúcar
- Almendras sin piel
- Crema de yema



BOLO MIMOSO DAS FREIRAS FRANCISCANAS

CONFEÇÃO

Bata duzentos e cinquenta gramas de açúcar com cinquenta gramas de manteiga, quatro ovos inteiros, três gemas, cinquenta gramas de farinha, duzentos e cinquenta gramas de chila e duzentos cinquenta gramas de miolo de amêndoa. Mexa muito bem e unte uma lata com manteiga, polvilhe-a com farinha e leve ao forno a lume médio.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos

INGREDIENTES

- Açúcar
- Manteiga
- Ovos
- Farinha
- Chila
- Miolo de amêndoa

BIZCOCHO MIMOSO DE LAS MONJAS FRANCISCANAS

ELABORACIÓN

Bata doscientos cincuenta gramos de azúcar con cincuenta gramos de mantequilla, cuatro huevos enteros, tres yemas, cincuenta gramos de harina, doscientos cincuenta gramos de calabaza y doscientos cincuenta gramos de almendras peladas. Mezcle muy bien y unte un recipiente metálico con mantequilla, espolvoree con harina y póngalo en el horno a fuego medio.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Azúcar
- Mantequilla
- Huevos
- Harina
- Calabaza
- Almendras peladas



COSCORÕES

CONFEÇÃO

Ponha um quilo de farinha num alguidar e deite por cima quatro colheres de sopa de azeite a ferver. Faça um buraco no meio da farinha e deite dois decilitros de sumo de laranja, um cálice grande de aguardente, três ovos inteiros, sal e uma chávena de água morna. Bata a massa como quem amassa pão e depois de estar pronta deixe-as duas horas a levedar. Estenda a massa em cima de uma tábua untada com azeite e corte umas rodelas largas com a carretilha. Dê-lhe uma forma arredondada de maneira que fiquem côncavas. Depois de fritos polvilhe com açúcar e canela.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**



HOJUELAS

ELABORACIÓN

Ponga un kilo de harina en un recipiente y añada cuatro cucharadas soperas de aceite hirviendo por encima. Haga un agujero en el medio de la harina y añada dos decilitros de zumo de naranja, un vasito de brandy, 3 huevos enteros, sal y una taza de agua tibia. Amase la masa como si fuese pan y, una vez que esté lista, déjela reposar dos horas para que fermente. Extienda la masa en una tabla untada con aceite y corte unas rodajas largas con el cortador. Déles una forma redondeada para que queden cóncavas. Después de freírlas, espolvoree con azúcar y canela.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Farinha
- Azeite
- Sumo de laranja
- Aguardente
- Ovos
- Sal
- Açúcar
- Canela

INGREDIENTES

- Harina
- Aceite
- Zumo de naranja
- Brandy
- Huevos
- Sal
- Azúcar
- Canela



DOCE DE FIGO E ALFARROBA

CONFEÇÃO

Deixe de molho duzentos e cinquenta gramas de alfarroba e duzentos cinquenta gramas de figos durante duas horas.

Seque-os e desfaça-os, depois de os levar a cozer em água a ferver temperada com sal. Adicione a esta massa trezentos gramas de açúcar, uma colher de chá de canela e seis gemas de ovos. Leve ao lume até fazer ponto de estrada no fundo do tacho. Retire do lume, deixe arrefecer e modele uns pequenos bolos redondos que deve polvilhar com açúcar.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos

BOMBONES DE HIGO Y ALGARROBA

ELABORACIÓN

Ponga a remojo doscientos cincuenta gramas de algarroba y doscientos cincuenta gramas de higos durante dos horas. Séquelos y deshágalos después de haberlos cocido en agua con sal. Agregue trescientos gramas de azúcar a esta masa, una cucharadita de canela y seis yemas de huevos. Póngalo al fuego hasta llevarlo a punto de hebra regular (si pasamos la cuchara por la salsa esta se queda dividida en dos). Retírelo del fuego, déjelo enfriar y moldee en forma de pequeñas bolas que deberá espolvorear con azúcar.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- alfarroba
- figos
- sal
- açúcar
- Canela
- Gemas de ovos

INGREDIENTES

- algarroba
- higos
- sal
- Azúcar
- Canela
- Yemas de huevo



DOCE DE LARANJA CONVENTUAL

CONFEÇÃO

Bata doze ovos inteiros com setecentos e cinquenta gramas de açúcar e o sumo de três laranjas. Leve ao lume mexendo sempre até engrossar.

Quando retirar do lume adicione cinquenta gramas de manteiga de vaca.

Polvilhe com açúcar e com canela.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

DULCE DE NARANJA CONVENTUAL

ELABORACIÓN

Bata doce huevos enteros con setecientos cincuenta gramos de azúcar y el zumo de tres naranjas. Póngalo al fuego sin dejar de moverlo hasta que espese. Cuando lo retire del fuego, añada cincuenta gramos de mantequilla de vaca. Espolvoree con azúcar y canela.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Ovos
- Açúcar
- Laranjas
- Manteiga de vaca
- Canela

INGREDIENTES

- Huevos
- Azúcar
- Naranjas
- Mantequilla de vaca
- Canela



DOM RODRIGOS

CONFEÇÃO

Faça fios-de-ovos e ovos-moles na quantidade que quiser seguindo qualquer receita sua ou indicada neste livro. Com as mãos molhadas, faça uns novelos pequenos de fios-de-ovos e meta dentro uma colher de ovos-moles. Vá pondo no fundo de um tacho os novelos já recheados e junte um pouco da calda em que fez os fios-de-ovos. Leve a lume brando e deixe tostar um pouco, tendo atenção de não deixar pegar ao fundo do tacho. Retire-os do tacho com cuidado e polvilhe-os com açúcar misturado com canela. Embrulhe-os em quadradinhos de papel.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

DOM RODRIGOS

ELABORACIÓN

Elabore la cantidad que desee de huevo hilado y crema de yema siguiendo la receta indicada en este libro o cualquier otra receta. Con las manos mojadas haga unos ovillos pequeños de huevo hilado y meta dentro una cucharada de crema de yema. Ponga los ovillos rellenos en el fondo de una olla y añada un poco del almíbar en el que hizo el huevo hilado. Póngalo a fuego lento y déjelo tostar un poco, con cuidado de que no se pegue al fondo de la olla. Retírelos de la olla con cuidado y espolvoréelos con azúcar mezclado con canela. Envuélvalos en cuadraditos de papel.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- fios-de-ovos
- ovos-moles
- Açúcar
- Canela

INGREDIENTES

- huevo hilado
- crema de yema
- Azúcar
- Canela



FILHÓS ALGARVIAS DAS FREIRAS DE TAVIRA

CONFEÇÃO

Num alguidar junte dois quilos e meio de farinha, uma colher de sopa de fermento em pó, o sumo de cinco laranjas, um quilo de abóbora cozida, meio quilo de massa de padeiro, dois cálices de aguardente de medronho e uma colher de sopa de erva-doce. Tempere com sal e ponha água suficiente para amassar bem. Depois de amassar bem, tape a massa e deixe levedar durante duas horas. Em seguida, com as mãos molhadas em água fria, tire porções desta massa para fazer umas argolas que deve fritar em azeite bem quente. Depois de saírem do azeite polvilham-se com açúcar e canela. Passam-se depois por uma calda feita de açúcar e água em ponto de cabelo. Ficam moles depois de se passarem pela calda.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

HOJUELAS DEL ALGARVE DE LAS MONJAS DE TAVIRA

ELABORACIÓN

En un cuenco grande mezcle dos kilos y medio de harina, una cucharada sopera de levadura en polvo, el zumo de cinco naranjas, un kilo de calabaza cocida, medio kilo de masa de pan, dos vasitos de aguardiente de madroño y una cucharada sopera de anís. Eche sal y una cantidad de agua suficiente para poder amasar bien. Después de amasada, cubra la masa y deje que fermente durante dos horas. A continuación, con las manos mojadas en agua fría, separe pequeñas porciones de masa para moldear en aros y fríalos en aceite bien caliente. Después de freír los aros, espolvoree con azúcar y canela. Pase los aros por un almíbar de azúcar y agua a punto de espejuelo. Los aros quedarán blandos una vez mojados en el almíbar.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Farinha
- Fermento em pó
- Laranjas
- Abóbora cozida
- Massa de padeiro
- Aguardente de medronho
- Erva-doce
- Sal
- Azeite
- Açúcar
- Canela

INGREDIENTES

- Harina
- Levadura en polvo
- Naranjas
- Calabaza cocida
- Masa de pan
- Aguardiente de madroño
- Anís
- Sal
- Aceite
- Azúcar
- Canela



MASSAPÃO

CONFECCÃO

Na máquina de moer amêndoas passe duzentos e cinquenta gramas de miolo de amêndoa misturadas com trezentos e cinquenta gramas de açúcar. Moa várias vezes até obter uma massa homogênea e muito fina. Junte uma ou duas claras de ovo e envolva bem. Pode moldar pequenos frutos como maçãs, figos, pêras, imitações de objectos, etc. Pode pintar com corantes e ponha recheio feito de ovos-moles.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos

MAZAPÁN

ELABORACIÓN

Triture doscientos cincuenta gramos de almendras sin piel y mézclelas con trescientos cincuenta gramos de azúcar. Triture hasta obtener una pasta homogénea y muy fina. Añada una o dos claras de huevo y mezcle bien. Se pueden moldear en forma de pequeñas frutas, como manzanas, higos y peras, o de pequeños objetos. Puede pintar con colorante para darle color. Rellene con crema de yema.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Miolo de amêndoa
- Açúcar
- Claras de ovo
- Ovos-moles

INGREDIENTES

- Almendras sin piel
- Azúcar
- Claras de huevo
- Crema de yema



MORGADO

CONFECCÃO

Leve quinhentos gramas de açúcar a ponto de pasta. Depois de atingir o ponto, junte quinhentos gramas de amêndoas raladas finas. Retire do lume, deixe arrefecer um pouco e junte seis gemas batidas. Deixe que a massa arrefeça e divida-a em duas porções. Tanto numa como noutra porção, vá moldando com as mãos a massa de forma a ficar arredondada e faça um buraco no interior. Ponha depois na cavidade feita: fios-de-ovos, doce de chila, ovos-moles e pequenos bacadinhos de cidrão, de forma alternada. Com a outra porção faça de maneira a moldar uma tampa que deve cobrir a primeira que já tem o recheio. As porções serão do tamanho proporcional à sua utilização: a primeira maior e a segunda mais pequena. Depois de tapada, vá moldando de maneira a que fique uma forma perfeita, geralmente redonda e com as paredes bem alisadas. Polvilhe com farinha para ter mais facilidade de trabalhar com as mãos. Envolve o morgado com um papel untado com manteiga e preso com um alfinete e leve ao forno a corar. Deixe arrefecer, tire a cinta e ponha uma calda ligeira de açúcar em cima.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos

MORGADO

ELABORACIÓN

Haga un almíbar a punto de espejuelo con quinientos gramos de azúcar. Una vez hecho añada quinientos gramos de almendras finamente ralladas. Retire del fuego, deje que se enfríe un poco y añada seis yemas previamente batidas. Después de que la masa se enfríe, sepárela en dos porciones. Moldee con las manos las dos porciones, redondeándolas, y haga un agujero en el interior de una de ellas. En el interior del agujero coloque: huevo hilado, cabello de ángel, crema de yema y pequeños trocitos de hierba luisa, alternando los ingredientes. Moldee la segunda porción de masa en forma de tapa para cubrir la porción que ha rellenado. Las porciones deben ser de un tamaño proporcional a su uso, es decir, la primera porción debe ser más grande que la segunda. Después de colocar la tapa, moldee hasta que quede perfectamente redondeada y lisa. Espolvoree con harina para que sea más fácil darle forma con las manos. Envuelva el morgado en papel de horno untado con mantequilla y sujételo con un alfiler, luego póngalo en el horno. Cuando esté dorado déjelo enfriar, retire el papel y cúbralo de almíbar ligero.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Gemas de ovos
- Fios-de-ovos
- Doce de chila
- Ovos-moles
- Cidrão
- Farinha
- Manteiga

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras ralladas
- Yemas de huevo
- Huevo hilado
- Cabello de ángel
- Crema de yema
- Hierba luisa
- Harina
- Mantequilla



PUDIM DA INFANTA

CONFEÇÃO

Ponha quatrocentos gramas de açúcar em ponto de pasta e deite depois duzentos e cinquenta gramas de avelãs raladas, oitenta gramas de chocolate em pó, um cravinho pisado, uma colher de café de erva-doce e uma pitada de sal. Bata bem e deixe ferver uns instantes. Retire do lume, deixe arrefecer a massa e junte duas claras de ovo mal batidas e oito gemas de ovos. Bata novamente para incorporar e leve de novo ao lume para engrossar as gemas. Junte uma chávena de café bem forte com calda de açúcar queimado e unte a lata de pudim com esta calda. Verta a massa e coza em banho-maria durante meia hora. Deite num prato e verta o resto da calda de café por cima.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

PUDIN DE LA INFANTA

ELABORACIÓN

Con cuatrocientos gramos de azúcar haga un almíbar flojo y añada doscientos cincuenta gramos de avellanas ralladas, ochenta gramos de chocolate en polvo, un clavo machacado, una cucharadita de hinojo y una pizca de sal. Mezcle bien y déjelo hervir un momento. Retire del fuego y, cuando la masa se enfríe, añada dos claras de huevo poco batidas y ocho yemas de huevo. Mezcle de nuevo hasta que quede homogéneo y póngalo al fuego hasta que las yemas espesen. Añada una taza de café fuerte con almíbar oscuro y unte el molde del pudín con esta mezcla. Eche la masa en el molde y cocine al baño maría durante media hora. Sírvalo en un plato con el almíbar de café por encima.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Açúcar
- Avelãs raladas
- Chocolate em pó
- Cravinho
- Erva-doce
- Sal
- Ovos
- Café

INGREDIENTES

- Azúcar
- Avellanas ralladas
- Chocolate en polvo
- Clavo
- Hinojo
- Sal
- Huevos
- Café



PUDIM DE MEL DO CONVENTO

CONFEÇÃO

Misture quinhentos gramas de açúcar, doze ovos, três colheres de sopa de mel, duas colheres de sopa de azeite, as cascas de dois limões, e uma colher de chá de canela. Misture tudo muito bem. Unte uma forma de pudim e verta a massa. Leve a forno bem vivo.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

INGREDIENTES

- Açúcar
- Ovos
- Mel
- Azeite
- Limões
- Canela

PUDIN DE MIEL DEL CONVENTO

ELABORACIÓN

Mezcle quinientos gramos de azúcar, doce huevos, tres cucharas soperas de miel, dos cucharas soperas de aceite, la piel de dos limones y una cucharadita de canela. Mezcle todo muy bien. Engrase un molde para pudín y eche la masa. Hornee a fuego alto.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Azúcar
- Huevos
- Miel
- Aceite
- Limones
- Canela



PUDIM DE NOZES

CONFEÇÃO

Ponha quatrocentos gramas de açúcar em ponto de pasta e depois deite duzentos e cinquenta gramas de nozes raladas finas. Retire do lume e quando estiver a massa morna deite oito gemas de ovos e o sumo de duas laranjas. Adicione uma colher de café de canela. Leve ao lume até as gemas engrossarem. Unte uma lata de pudim com manteiga e forre-a com papel igualmente untado com manteiga. Verta a massa do pudim e leve a cozer fazendo uma chaminé na forma.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

PUDIN DE NUECES

ELABORACIÓN

Prepare un almíbar flojo con cuatrocientos gramos de azúcar, luego añada doscientos cincuenta gramos de nueces finamente ralladas. Retire del fuego y, cuando la masa esté tibia, eche ocho yemas de huevo y el zumo de dos naranjas. Añada una cucharadita de canela. Póngalo al fuego hasta que las yemas espesen. Unte un molde de pudín con mantequilla y recúbralo con papel también untado de mantequilla. Eche la masa del pudín y hornee haciendo una chimenea en el molde.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Açúcar
- nozes raladas
- Gemas de ovos
- laranjas
- Canela
- Manteiga

INGREDIENTES

- Azúcar
- nueces ralladas
- Yemas de huevo
- naranjas
- Canela
- Mantequilla



QUEIJADA DA PIEDADE

CONFEÇÃO

Bata duzentos e cinquenta gramas de açúcar com duzentos gramas de manteiga e deite seis gemas de ovos, uma a uma, e em seguida as claras em castelo grande. Vá ligando com um pouco de farinha. Deite seis queijinhos frescos de ovelha, completamente desfeitos. Ligue e mexa muito bem. Unte uma lata e ponha os queijinhos no forno.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

INGREDIENTES

- Açúcar
- Manteiga
- ovos
- Farinha
- queijinhos frescos de ovelha

PASTEL DE QUESO DE LA PIEDADE

ELABORACIÓN

Mezcle doscientos cincuenta gramos de azúcar con doscientos gramos de mantequilla, luego eche seis yemas de huevo una a una y, por último, las claras de huevo montadas. Añada un poco de harina para que gane consistencia. Eche seis quesitos frescos de oveja totalmente deshechos. Mezcle totalmente. Engrase un molde y hornee los pasteles.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Azúcar
- Mantequilla
- huevos
- Harina
- quesitos frescos de oveja



QUEIJINHOS DO CÉU

CONFECCÃO

Ponha quinhentos gramas de açúcar em ponto de pérola grosso e depois junte quinhentos gramas de amêndoas raladas finas. Retire do lume e quando estiver a massa já fria, molde pequenos queijinhos que deve rechear com ovos-moles. Polvilhe os queijinhos com açúcar.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Loulé



QUESITOS DEL CIELO

ELABORACIÓN

Prepare almíbar al punto de hebra fina con quinientos gramos de azúcar y luego añada quinientos gramos de almendra rallada fina. Retire del fuego y, cuando la masa se enfríe, molde pequeños quesitos y rellénelos con crema de yema. Espolvoree los quesitos con azúcar.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Loulé

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas raladas
- Ovos-moles

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendra rallada
- Crema de yema



QUEIJO DE FIGO

CONFEÇÃO

Leve a ponto de espadana quinhentos gramas de açúcar e junte quinhentos gramas de figos secos cortados aos bocadinhos muito finos e quinhentos gramas de nozes igualmente cortadas muito finas. Junte setenta e cinco gramas de chocolate em pó. Deixe ferver e depois retire do lume. Molde um queijo grande e cubra-o com uma mistura feita de duas claras de ovo, uma colher de sopa de açúcar e o sumo de um limão.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Loulé

QUESO DE HIGO

ELABORACIÓN

Prepare almíbar al punto de bola floja con quinientos gramos de azúcar y añada quinientos gramos de higos secos y quinientos gramos de nueces, ambos cortados en trocitos muy finos. Añada setenta y cinco gramos de chocolate en polvo. Hierva y retire del fuego. Moldee en forma de queso grande y cúbralo con una mezcla de dos claras de huevo, una cuchara sopera de azúcar y el zumo de un limón.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Loulé

INGREDIENTES

- Açúcar
- Figos secos
- Nozes
- Chocolate em pó
- Claras de ovo
- Limão

INGREDIENTES

- Azúcar
- Higos secos
- Nueces
- Chocolate en polvo
- Claras de huevo
- Limón



TORTA DE LARANJA

CONFEÇÃO

Misture duzentos e cinquenta gramas de açúcar, o sumo de três laranjas e oito ovos. Bata muito bem e depois leve esta massa ao forno numa lata untada com manteiga. Desenforma-se depois de cozida e enrola-se com a ajuda de açúcar. Polvilha-se com açúcar.

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos

INGREDIENTES

- Açúcar
- Laranjas
- Ovos
- Manteiga

BRAZO DE NARANJA

ELABORACIÓN

Mezcle doscientos cincuenta gramos de azúcar, el zumo de tres naranjas y ocho huevos. Bata muy bien y hornee en un molde engrasado con mantequilla. Desmolde cuando esté cocinada y haga un rulo con la ayuda del azúcar. Espolvoree con azúcar.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Azúcar
- Naranjas
- Huevos
- Mantequilla



TOUCINHO DA ABADESSA

CONFEÇÃO

Ponha quinhentos gramas de açúcar em ponto de espadana e depois de atingir o ponto deite cem gramas de abóbora coberta, cem gramas de laranja coberta, cem gramas de ameixa coberta e cem gramas de amêndoa, tudo cortado aos bocados muito pequenos. Junte também cem gramas de doce de chila e uma clara de ovo. Misture bem e retire do lume. Quando a massa estiver morna, deite dez gemas de ovos batidas. Leve ao lume para engrossar as gemas e ponha a massa numa lata comprida e estreita, tipo bolo inglês. Leve ao forno para dourar e criar crosta.

**Convento de Nossa Senhora da Piedade de Tavira
(Convento das Bernardas)**

TOCINO DE LA ABADESA

ELABORACIÓN

Prepare almíbar al punto de bola floja con quinientos gramos de azúcar y luego eche cien gramos de calabaza confitada, cien gramos de naranja confitada, cien gramos de ciruela confitada y cien gramos de almendras, picando todo en trocitos pequeños. Añada también cien gramos de cabello de ángel y una clara de huevo. Mezcle bien y retire del fuego. Cuando la masa esté tibia, eche 10 yemas de huevo batidas. Lleve al fuego para espesar las yemas y ponga la masa en un molde largo y estrecho, como el que se usa para hacer pan inglés. Hornee para que se dore y se forme una corteza.

**Convento de Nuestra Señora de la Piedad de Tavira
(Convento de las Bernardas)**

INGREDIENTES

- Açúcar
- Abóbora coberta
- Laranja coberta
- Ameixa coberta
- Amêndoa
- Doce de chila
- Ovos

INGREDIENTES

- Azúcar
- Calabaza confitada
- Naranja confitada
- Ciruela confitada
- Almendras
- Cabello de ángel
- Huevos



TOUCINHO DO CÉU DO DIA SANTO

CONFECCÃO

Ponha quinhentos gramas de açúcar em ponto de pasta e deite duzentos cinquenta gramas de amêndoas raladas depois de torradas, cento e vinte e cinco gramas de pinhões torrados e cento e vinte e cinco gramas de avelãs também torradas. Faça uma massa até que o fundo do racho apareça e retire do lume. Junte doze gemas de ovos e uma clara. Volte a levar ao lume e deixe ferver. Retire do lume e deite uma camada de toucinho-do-céu numa lata comprida e funda. Depois espalhe uma camada de pinhões e amêndoas pisadas. Volte a pôr outra camada de massa e espalhe avelãs cortadas finas. Termine com uma camada de massa. Leve ao forno a corar..

Convento de Nossa Senhora da Conceição de Lagos

TOCINO DEL CIELO DEL DÍA SANTO

ELABORACIÓN

Prepare un almíbar flojo con quinientos gramos de azúcar y añada doscientos cincuenta gramos de almendra tostada rallada, ciento veinte cinco gramos de piñones tostados y ciento veinte cinco gramos de avellanas igualmente tostadas. Haga una masa hasta que, al mezclar, se vea el fondo de la olla y luego retírelo del fuego. Añada doce yemas de huevo y una clara. Vuelva a ponerlo al fuego y déjelo hervir. Retire del fuego y eche una capa de tocino de cielo en un molde largo y profundo. A continuación, esparza una capa de piñones y almendras machacadas. Vuelva a poner otra capa de masa y esparza avellanas cortadas muy finas. Termine con una capa de masa. Hornee hasta que quede dorado.

Convento de Nuestra Señora de la Concepción de Lagos

INGREDIENTES

- Açúcar
- Amêndoas
- Pinhões
- Avelãs
- Ovos
- Toucinho do céu

INGREDIENTES

- Azúcar
- Almendras
- Piñones
- Avellanas
- Huevos
- Tocino de cielo



ANDA-
LUCÍA

ARGOLAS DE LARANJA FRITAS

CONFEÇÃO

Fritamos uma casca de limão em azeite e deitamos numa taça com três ovos, sete colheres de sopa de açúcar, sete colheres de sopa de azeite, sete colheres de sopa de leite, dois copos de sumo de laranja e misturamos tudo muito bem. Uma vez misturado, vamos juntando aos poucos a farinha com uma colher de chá de bicarbonato se for necessário, até obter uma massa que se estende numa tábua e com a qual vamos formando argolas que se fritam no azeite bem quente. Para finalizar, polvilham-se com açúcar.

INGREDIENTES

- Casca de limão
- Azeite
- Ovos
- Açúcar
- Leite
- Sumo de Laranja
- Farinha
- Bicarbonato

ROSCOS DE NARANJA FRITOS

ELABORACIÓN

Freímos una cáscara de limón en aceite y echamos en un bol con tres huevos, siete cucharadas de azúcar, siete cucharadas de aceite, siete cucharadas de leche y dos vasos de zumo de naranja, mezclándolo todo muy bien. A continuación, vamos añadiendo la harina poco a poco, con una cucharadita de bicarbonato en caso necesario, hasta obtener una masa que se extiende en una tabla y con la que vamos dando forma a los roscos que freiremos en el aceite bien caliente. Finalmente, se espolvorean con azúcar.

INGREDIENTES

- Corteza de limón
- Aceite
- Huevos
- Azúcar
- Leche
- Zumo de naranja
- Harina
- Bicarbonato



ARGOLAS FRITAS SALGADAS

CONFEÇÃO

Misturamos quinhentos gramas de farinha com um quarto de litro de água e cem gramas de massa de levedura. Trabalhamos com as mãos até obter uma massa fina e compacta. Vamos depois tirando pequenas porções e com elas fazemos umas tiras compridas, com quais formamos umas argolas. Fritam-se em azeite e comem-se frias. É uma especialidade que, embora pertença à doçaria, se come salgada e não doce.



GORRUÑOS

ELABORACIÓN

Mezclamos quinientos gramos de harina con un cuarto de litro de agua y cien gramos de levadura. Trabajamos la mezcla con las manos hasta obtener una masa fina y compacta. A continuación iremos tomando pequeñas porciones de la misma para hacer con ella unas tiras largas con las cuales formaremos los roscos. Éstos se fríen en aceite y se toman fríos. Es una especialidad que, aun perteneciendo a la repostería, se come salada en vez de dulce.

INGREDIENTES

- Farinha
- Água
- Massa de levedura
- Azeite

INGREDIENTES

- Harina
- Agua
- Levadura
- Aceite



BOLOS FINTOS COM CALDA

CONFEÇÃO

Num recipiente pomos meio decilitro de água com quarenta gramas de massa de levedura; dissolvemos esta com os dedos e juntamos duzentos e cinquenta gramas de açúcar, um quarto de litro de azeite extra virgem, uma colher de sopa de raspa de casca de limão, três ovos inteiros e, por último, um quilo e meio de farinha fina. Amassamos até obter uma massa esponjosa. Polvilhamos a mesa de trabalho com farinha e deitamos nela o preparado, para amassar perfeitamente com as mãos, até obter uma massa fina. Deixamos repousar durante duas horas, cobrindo com um pano. Passado esse tempo, amassamo-la de novo ligeiramente e dividimo-la em cinco ou seis partes iguais, a que damos a forma de bolas, um pouco achatadas, e que vamos colocando no tabuleiro do forno untado e deixamos repousar mais uma hora, já formadas. Enterramos em cada uma os pinhões, as amêndoas e as nozes, todos pelados, e pintamos tudo com os dois ovos que sobraram, batidos, para lhes dar cor, polvilhando com açúcar. Vão a cozer em forno moderado, durante trinta a quarenta minutos, aproximadamente. Passado esse tempo, tiramos do forno e furamos bem com um ferro de espetada. Com uma casca de laranja, um pouco de água e duzentos e cinquenta gramas de mel, fazemos uma calda que deixamos cozer durante dois minutos e deitamos sobre os bolos com cuidado para que penetre bem nos buraquinhos feitos antes.

INGREDIENTES

- Água
- Massa de levedura
- Açúcar
- Azeite
- Raspa de limão
- Ovos
- Farinha
- Pinhões, amêndoas e nozes
- Casca de laranja
- Mel

TOÑAS

ELABORACIÓN

En un recipiente ponemos medio decilitro de agua con cuarenta gramos de levadura; la disolvemos con los dedos y añadimos doscientos cincuenta gramos de azúcar, un cuarto de litro de aceite de oliva virgen extra, una cucharada de ralladura de limón, tres huevos enteros y, por último, kilo y medio de harina fina. Amasamos todo el conjunto hasta obtener una masa esponjosa. Espolvoreamos la mesa de trabajo con harina y volcamos el preparado para amasarlo bien con las manos hasta conseguir una masa fina. La dejamos reposar durante dos horas cubriéndola con un paño. Transcurrido este tiempo, la volvemos a amasar ligeramente y la dividimos en cinco o seis partes iguales, a las que damos forma de bolas algo aplastadas, y las vamos colocando en la bandeja del horno, previamente engrasada, y las dejamos reposar una hora más, ya formadas. Incrustamos en cada una de las bolas los piñones, almendras y nueces, todos ellos pelados, lo pintamos todo con los dos huevos que nos han sobrado, batidos, para darles color y espolvoreamos con azúcar. Horneamos a temperatura moderada de treinta a cuarenta minutos aproximadamente. Pasado este tiempo, sacamos del horno y pinchamos con una aguja de brochetas. Con la cáscara de naranja, un poco de agua y doscientos cincuenta gramos de miel hacemos un jarabe que dejaremos cocer durante dos minutos y luego volcaremos sobre las toñas con cuidado para que penetre bien por los agujeros que hicimos antes.

INGREDIENTES

- Agua
- Levadura
- Azúcar
- Aceite
- Ralladura de limón
- Huevos
- Harina
- Piñones, almendras y nueces
- Cáscara de naranja
- Miel



PAPAS DE LEITE COM PÃO FRITO

CONFECCÃO

Fritamos uma colher de sopa de anis em grão em meio copo de azeite extra virgem, passando este depois por um coador para uma taça e juntamos setenta e cinco gramas de farinha. Batemos bem com uma varinha eléctrica ou manual para misturar todos os ingredientes, até desaparecerem os grumos formados. Depois juntamos quatro colheres de sopa de açúcar e um copinho de anis. Sem deixar de bater, adicionamos, pouco a pouco, três quartos de litro de leite quente, até obter a consistência desejada (um creme grosso). Fritamos em azeite o pão cortado aos quadradinhos. Deitamos as papas em taças individuais, polvilhamos com uma colher de café de canela em pó e um pouco de açúcar e servimos com os coscorões, feitos com os cubinhos de pão frito, elaborados a partir de duas fatias de pão de forma.

POLEÁ CON COSCORRONES

ELABORACIÓN

Freímos una cucharada de anís en grano en medio vaso de aceite de oliva virgen extra, después lo pasamos por un colador a un recipiente y le agregamos setenta y cinco gramos de harina. Batimos con una varilla eléctrica o manual para mezclar bien todos los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos que pueden haberse formado. Después, añadimos cuatro cucharadas de azúcar y una copita de anís. Sin dejar de batir, incorporamos poco a poco tres cuartos de litro de leche caliente hasta obtener la consistencia deseada (una crema espesa). Freímos el pan cortado en cubitos. Vertemos la poleá en cuencos individuales, espolvoreamos con una cucharadita de canela y un poco de azúcar y servimos con los coscorrones, hechos con los cubitos de pan frito, elaborados a partir de dos rebanadas de pan de molde.

INGREDIENTES

- Anis em grão
- Azeite
- Farinha
- Açúcar
- Anis
- Leite
- Pão
- Canela em pó

INGREDIENTES

- Anís en grano
- Aceite
- Harina
- Azúcar
- Anís
- Leche
- Pan
- Canela en polvo



FILHÓS DE CONSOADA

CONFEÇÃO

Deitamos numa frigideira uma chávena de azeite extra virgem para fritar as três colherezinhas de chá de anis moído. Depois de fritos, passamos o por um coador fino para retirar os grãos de anis. Quando o azeite estiver frio, deitamos num alguidar e juntamos dois copos de sumo de laranja, seis ovos, meia chávena de açúcar, meio copo de vinho branco de Chiclana e uma pitada de sal, mexendo bem. A este preparado, vamos adicionando, pouco a pouco e sem deixar de mexer com as mãos, um quilo de farinha de trigo, até ficar bem incorporada e sem grumos. Se for necessário, por estar demasiado dura a massa, podemos juntar um pouco de água, até ficar mais leve. Deitamo-la numa mesa de trabalho, previamente polvilhada com farinha, e trabalhamos até atingir a textura adequada, ou seja, quando não aderir aos dedos. Deixamos repousar a massa, pelo menos uma hora. Passado esse tempo, com a ajuda de um rolo, vamos estendendo, para fazermos depois uns triângulos e/ou rectângulos finos que são fritos em abundante azeite quente. Depois de fritos, passam-se pelo mel quente, diluído num pouco de água. Opcionalmente podem ser polvilhados com açúcar.

TORTAS DE NOCHEBUENA

ELABORACIÓN

En una sartén se echa una taza de aceite de oliva virgen extra para freír las tres cucharaditas de matalahúva. Una vez frita, se pasa el aceite por un colador fino para retirar los granos de matalahúva. Cuando esté frío el aceite, se pasa a un bol grande y se le añade el zumo de naranja, los seis huevos, media taza de azúcar, medio vaso de vino blanco de Chiclana y una pizca de sal, removiendo bien la mezcla. A este preparado se le irá añadiendo, poco a poco y sin dejar de remover con las manos, un kilo de harina de trigo, hasta que quede bien incorporada y sin grumos. Si fuera necesario porque resultara demasiado dura la masa, se le puede añadir un poco de agua hasta que quede más blanda. Se vuelca la masa en una mesa de trabajo, previamente espolvoreada de harina, y se trabaja hasta que alcance la textura adecuada, es decir, cuando la masa no se nos adhiera a los dedos. Dejar reposar la masa al menos una hora. Pasado este tiempo, con la ayuda de un rodillo, se va estirando la masa para hacer luego unos triángulos y/o rectángulos finos que freiremos en abundante aceite bien caliente. Una vez fritos, se pasan por la miel caliente diluida con un poco de agua. Opcionalmente, se pueden espolvorear con azúcar.

INGREDIENTES

- Azeite
- Anis moído
- Sumo de laranja
- Ovos
- Açúcar
- Vinho branco
- Sal
- Farinha
- Água
- Mel

INGREDIENTES

- Aceite
- Matalahúva
- Zumo de naranja
- Huevos
- Azúcar
- Vino blanco
- Sal
- Harina
- Agua
- Miel



FATIAS DE FARINHA DE GRÃO COM CREME

CONFEÇÃO

Num recipiente, pomos água na proporção do dobro da quantidade de farinha que vamos utilizar. Levamos ao lume, até ferver, deitando-lhe então o sal e a farinha de grão-de-bico necessária à quantidade de fatias que queremos fazer. Mexemos continuamente até começar a ferver de novo. Retiramos do lume e deitamos a massa num prato fundo. Depois de coagular o suficiente, cortamo-las em fatias, não muito finas. Fritamo-las em abundante azeite bem quente, polvilhando-as depois com açúcar em pó e vulgar. Quando estiverem completamente frias, passamo-las por creme pasteleiro, previamente preparado.



PANIZAS A LA CREMA

ELABORACIÓN

En un recipiente ponemos agua en la proporción del doble de la cantidad de harina que vayamos a utilizar. La llevamos al fuego para que hierva, añadiéndole entonces la sal y la harina de garbanzos necesaria según la cantidad de panizas que queramos elaborar. Remove-mos continuamente hasta que empiece hervir. Retiramos del fuego y volcamos la masa en un plato hondo. Una vez que haya cuajado lo suficiente, la cortamos en rebanadas no muy finas. Las freímos en abundante aceite bien caliente, espolvoreándolas a continuación con azúcar en polvo y normal. Cuando las panizas estén totalmente frías las pasamos por la crema pastelera preparada previamente.

INGREDIENTES

- Água
- Farinha
- Sal
- Farinha de grão-de-bico
- Azeite
- Açúcar
- Açúcar em pó
- Creme pasteleiro

INGREDIENTES

- Agua
- Harina
- Sal
- Harina de garbanzos
- Aceite
- Azúcar
- Azúcar en polvo
- Crema pastelera



ALMENDRADOS

CONFEÇÃO

Primeiro, moemos duzentos e cinquenta gramas de amêndoas cruas, misturando-as depois com trezentos e cinquenta gramas de açúcar. Trabalhamos bem a massa. Acrescentamos em seguida três ovos batidos e a raspa de um limão grande. Com esta massa, enchemos umas formas pequenas de alumínio, colocando em cima uma amêndoa inteira no meio e polvilhamos com bastante açúcar. Por fim, metemos no forno para cozerem a uma temperatura média, até estarem dourados.



ALMENDRADOS

ELABORACIÓN

En primer lugar, molemos doscientos cincuenta gramos de almendras crudas, que mezclaremos después con trescientos cincuenta gramos de azúcar. Trabajamos bien la masa. A continuación, añadimos tres huevos batidos y la ralladura de un limón grande. Con esta masa se rellenan unos moldes pequeños de aluminio, colocando encima una almendra entera en el centro, y espolvoreamos con bastante azúcar. Por último, horneamos a temperatura media hasta que estén dorados.

INGREDIENTES

- Amêndoas cruas
- Açúcar
- Ovos
- Raspa de limão
- Amêndoas inteiras

INGREDIENTES

- Almendras crudas
- Azúcar
- Huevos
- Ralladura de limón
- Almendras enteras



RABANADAS

CONFEÇÃO

Numa taça, deitamos um quarto de litro de leite, cinquenta gramas de açúcar e canela em pó. Molhamos seis fatias de pão no leite, passamo-las por dois ovos batidos e fritamo-las. Uma vez douradas, de ambos os lados, tiramos da frigideira e servimo-las com um fiozinho de mel por cima.

INGREDIENTES

- Leite
- Açúcar
- Canela em pó
- Pão
- Ovos
- Mel

TORRIJAS

ELABORACIÓN

En un bol ponemos un cuarto de litro de leche, cincuenta gramos de azúcar y canela en polvo. Empapamos seis rebanadas de pan en la leche, las pasamos por dos huevos batidos y las freímos. Una vez doradas por ambos lados, las sacamos de la sartén y las servimos con un chorrito de miel por encima.

INGREDIENTES

- Leche
- Azúcar
- Canela en polvo
- Pan
- Huevos
- Miel



MARMELADA

CONFEÇÃO

Descascamos dois quilos de marmelos e tiramos cuidadosamente todos os caroços. Partimo-los em pedaços grandes e pomo-los numa panela cobertos de água para cozerem até ficarem tenros. Escorremo-los e passamo-los com um passa-puré para outra panela, onde os misturamos com dois quilos e meio de açúcar, para que cozam entre vinte a trinta minutos, aproximadamente. Durante esse tempo, mexemos sempre para evitar que pegue no fundo. Deitamos depois num molde apropriado, o qual pode ser um recipiente de fazer gelo. Depois de frio, serve-se cortado em fatias.



CARNE DE MEMBRILLO

ELABORACIÓN

Pelamos dos kilos de membrillos y les quitamos cuidadosamente las pepitas. Los partimos en trozos grandes y los ponemos en una cazuela cubiertos de agua para dejarlos cocer hasta que estén tiernos. Los escurrimos y los pasamos por un pasapurés a otra cazuela donde los mezclaremos con dos kilos y medio de azúcar, dejando cocer todo junto de veinticinco a treinta minutos, aproximadamente. Durante ese tiempo, removeremos sin parar para evitar que se pegue. Después, volcamos en un molde apropiado, que puede ser un recipiente para hacer hielo. Una vez frío, se sirve cortado en rodajas.

INGREDIENTES

- Marmelos
- Água
- Açúcar

INGREDIENTES

- Membrillos
- Agua
- Azúcar



ALMOJÁVENAS

CONFECCÃO

Com um garfo, trituramos duzentos e cinquenta gramas de queijo fresco e deitamo-lo numa taça, juntando depois meia colher de chá de fermento em pó, dois ovos e duas colheres de sopa de açúcar. Fazemos uma pasta com estes ingredientes, mexendo bem para que se misture o queijo e adicionamos por fim a farinha. Pomos uma frigideira ao lume, com bastante azeite, e quando este estiver bem quente, vamos deitando colheradas da massa para ir fazendo as almojávenas. Ficarão ainda melhor se, uma vez fritas e ainda quentes, as passarmos por uma mistura de açúcar, um pouco de canela e uma pitada de pimenta branca moída.



ALMOJABANAS

ELABORACIÓN

Con un tenedor trituramos doscientos cincuenta gramos de queso fresco y lo echamos en un bol, añadiendo a continuación media cucharadita de levadura en polvo, dos huevos y dos cucharadas de azúcar. Hacemos una masa con estos ingredientes, removiendo bien para que se mezcle el queso y, finalmente, añadimos la harina. Ponemos una sartén al fuego con bastante aceite y, cuando esté bien caliente, vamos echando cucharadas de esa masa para ir formando las almojabanas. Quedarán aún mejor si, una vez fritas y todavía calientes, las pasamos por una mezcla de azúcar, un poco de canela y una pizca de pimienta blanca molida.

INGREDIENTES

- Queijo fresco
- Fermento em pó
- Ovos
- Açúcar
- Farinha
- Azeite
- Canela em pó
- Pimenta branca moída

INGREDIENTES

- Queso fresco
- Levadura en polvo
- Huevos
- Azúcar
- Harina
- Aceite
- Canela en polvo
- Pimienta blanca molida



LEITE FRITO

CONFEÇÃO

Numa panela, dissolvemos quatro colheres de sopa bem cheias de maizena num litro de leite frio, acrescentando a casca de limão ralada e oito colheres de sopa de açúcar. Levamos ao lume, sem deixar de mexer, até ferver. Depois de ferver uns minutos, deitamos numa placa, de modo que fique com uma espessura de cerca de dois centímetros. Quando estiver bem frio, cortamos em quadrados, não muito grandes, que se fritam em abundante azeite bem quente, depois de os ter passado por farinha e ovo batido. Antes de servir, polvilhamos com açúcar, misturado com canela em pó.



LECHE FRITA

ELABORACIÓN

En una cazuela, disolvemos cuatro cucharadas colmadas de maicena en un litro de leche fría, añadiendo la corteza de limón y ocho cucharadas de azúcar. Lo llevamos al fuego, sin dejar de remover, hasta que hierva. Una vez haya hervido durante unos minutos, se vierte en una bandeja de modo que quede con unos dos centímetros de espesor. Cuando esté bien frío se corta en trozos cuadrados no muy grandes, que se fríen en abundante aceite bien caliente, después de haberlos rebozado con harina y huevo batido. Antes de servirlos, espolvorear con azúcar mezclado con canela en polvo.

INGREDIENTES

- Farinha maizena
- Leite
- Casca de limão
- Açúcar
- Farinha
- Ovos
- Azeite
- Canela em pó

INGREDIENTES

- Maicena
- Leche
- Corteza de limón
- Azúcar
- Harina
- Huevos
- Aceite
- Canela en polvo



COMPOTA DE PÊRAS E MEL

CONFEÇÃO

Numa panela, colocamos um quilo de peras descascadas, conservando o pezinho para servir posteriormente de decoração, um quarto de quilo de açúcar, canela e meio quilo de mel. Cobrimos as peras com água e levamos ao lume até ficarem tenras. Depois de cozidas, tiramo-las da água e, no momento de as servir, polvilhamos com canela em pó.

INGREDIENTES

- Pêras
- Açúcar
- Canela em pó
- Mel
- Água

COMPOTA DE PERAS CON MIEL

ELABORACIÓN

En una cazuela, colocamos un kilo de peras peladas (conservando el rabito para que sirva luego de decoración), un cuarto de kilo de azúcar, la canela y medio kilo de miel. Cubrimos las peras con agua y las ponemos al fuego hasta que estén tiernas. Una vez cocidas, las sacamos del agua y, en el momento de servir las, las espolvoreamos con canela en polvo.

INGREDIENTES

- Peras
- Azúcar
- Canela en polvo
- Miel
- Agua



BOLO DE CÔCO E CENOURAS

CONFEÇÃO

Deitamos dois quilos de cenouras descascadas e cortadas em pedaços numa panela alta, onde as cozemos, cobertas de água, com trezentos gramas de açúcar. Depois de cozidas, trituramo-las até as transformar num puré grosso. Numa taça larga, colocamos a parte inferior dos oito pães-de-leite que previamente cortámos a meio. Deitamos sobre eles o puré de cenouras e por cima metade do coco ralado, ou seja, duzentos e cinquenta gramas. Tapamos os pães cortados com a parte superior e colocamos em cima algo pesado, durante oito horas. Depois tiramos e terminamos polvilhando com a restante metade do coco ralado.



PASTEL DE COCO Y ZANAHORIAS

ELABORACIÓN

Ponemos dos kilos de zanahorias peladas y troceadas en una cazuela alta, donde las coceremos, cubiertas de agua, con trescientos gramos de azúcar. Una vez cocidas, las trituramos hasta convertirlas en un puré espeso. En una cazuela amplia, colocamos la parte inferior de los ocho panes de leche que previamente habremos rebanado por la mitad. Vertemos sobre ellos la crema de zanahorias y, por encima, la mitad del coco rallado (doscientos cincuenta gramos). Tapamos los panes rebanados con la parte superior y colocamos encima algo pesado durante ocho horas. Transcurrido este tiempo, desmoldamos y terminamos espolvoreando con la mitad restante del coco rallado.

INGREDIENTES

- Cenouras
- Água
- Açúcar
- Pães-de-leite
- Côco ralado

INGREDIENTES

- Zanahorias
- Agua
- Azúcar
- Pan de leche (bollos)
- Coco rallado



MORANGOS COM NATA PERFUMADA

CONFEÇÃO

Deitamos num recipiente de aço inoxidável um litro de nata líquida, que deve estar muito fria, e um quarto de quilo de açúcar pilé. Batemos com um batedor elétrico ou de varas e quando a nata estiver bem em castelo, um pouco antes juntamos umas gotas de xarope de morango. Com um saco pasteleiro, deitamos a nata numa taça de sobremesa. Decoramos com as rodelas de morangos que previamente cortámos, meio quilo de morangos. Por fim, regamos com um cálice de Cointreau, mesmo no momento de servir.

INGREDIENTES

- Nata líquida
- Açúcar pilé
- Xarope de morango
- Morangos
- Cointreau

FRESAS CON NATA PERFUMADA

ELABORACIÓN

En un recipiente de acero inoxidable echamos un litro de nata líquida, que tendrá que estar muy fría, y un cuarto de kilo de azúcar glas. Batimos con una batidora eléctrica o con las varillas y, poco antes de que la nata esté totalmente montada, le añadimos unas gotas de jarabe de fresa. Con una manga pastelera, echamos la nata ya montada en una copa especial de postres. Decoramos con las rodajas de fresa que previamente habremos cortado (medio kilo de fresas). Finalmente, regamos con rociamos con una copa de Cointreau, justo en el momento de servir.

INGREDIENTES

- Nata líquida
- Azúcar glas
- Jarabe de fresa
- Fresas
- Cointreau



BOLINHOS DE CÔCO

CONFEÇÃO

Batemos seis ovos numa taça, juntando-lhes depois meio quilo de açúcar e meio quilo de coco ralado. Misturamos muito bem e com essa massa vamos formando umas bolas que achatamos um pouco. Colocamo-las num tabuleiro pírex, untado com manteiga e cozzemos em forno a temperatura média (cento e oitenta graus) aproximadamente, durante dez minutos.



SULTANAS

ELABORACIÓN

Batimos seis huevos en un cuenco, añadiéndoles después medio kilo de azúcar y medio kilo de coco rallado. Mezclamos bien todos los ingredientes y con esa masa iremos formando unas bolas que aplastaremos levemente. Las colocamos en una fuente apta para horno, previamente untada con mantequilla, y horneamos a temperatura media (ciento ochenta grados) aproximadamente durante unos diez minutos.

INGREDIENTES

- Ovos
- Açúcar
- Côco ralado
- Manteiga

INGREDIENTES

- Huevos
- Azúcar
- Coco rallado
- Mantequilla



SONHOS

CONFEÇÃO

Numa panela, colocamos ao lume um copo de água e meio copo de azeite. Quando começar a ferver, deitamos, de uma só vez, cento e vinte cinco gramas de farinha e temperamos ligeiramente. Mexemos constantemente. Quando se tiver formado uma massa, deitamos os quatro ovos, um a um, mexendo bem, entre a junção de cada um, até estarem bem incorporados. Com esta massa fazemos umas roscas que pomos em tabuleiros. Metemos no forno a temperatura média e, quando estiverem prontos, polvilham-se com bastante açúcar.

REGOBEO VAALDEPEÑERO

ELABORACIÓN

En una cazuela, ponemos al fuego un vaso de agua junto con medio vaso de aceite. Cuando comience a hervir, echamos de un golpe ciento veinticinco gramos de harina y sazonamos ligeramente. Removemos constantemente. Cuando se haya formado una masa, echamos los cuatro huevos, uno a uno, removiendo bien al añadir cada huevo, hasta que estén bien mezclados. Con esta masa hacemos unos roscos que depositaremos en unas fuentes para horno. Horneamos a temperatura media y, cuando estén listos, se espolvorea con abundante azúcar.

INGREDIENTES

- Água
- Azeite
- Farinha
- Ovos
- Açúcar

INGREDIENTES

- Agua
- Aceite
- Harina
- Huevos
- Azúcar



CEREJAS COM MOLHO DE KIWI

CONFEÇÃO

Numa panela, colocamos meio quilo de açúcar, com um pouco de água, para fazer caramelo ou açúcar em ponto de fio. Cortamos meio quilo de cerejas, tiramos o caroço e vamos passando pelo caramelo, para depois as irmos deitando numa taça, com água fria, para endurecerem. Descascamos dois kiwis e cortamos-los em bocados, fazendo com eles sumo num recipiente adequado, onde juntaremos também meio quilo de açúcar em pó. Passamos por um coador fino. Servimos as cerejas sobre este molho de kiwi.



CEREZAS CASTILLERA CON SALSA DE KIWI

ELABORACIÓN

En una cazuela, ponemos medio kilo de azúcar con un poco de agua, para hacer un caramelo o almíbar a punto de hebra. Cortamos medio kilo de cerezas, les quitamos el hueso y las vamos pasando por el caramelo para seguidamente ir echándolas en un cuenco con agua fría para que se endurezcan. Pelamos dos kiwis y los troceamos, haciendo con ellos zumos en un recipiente adecuado, al que le incorporaremos también medio kilo de azúcar en polvo. Lo pasamos por un colador o chino. Servimos las cerezas sobre esta salsa de kiwi.

INGREDIENTES

- Açúcar
- Água
- Cerejas
- Kiwis
- Açúcar em pó

INGREDIENTES

- Azúcar
- Agua
- Cerezas
- Kiwis
- Azúcar en polvo



GELADO DE LARANJA COM AZEITE

CONFEÇÃO

Numa panela colocamos um copo de água com uma casca de laranja e duzentos gramas de açúcar. Deixamos ferver para aromatizar a calda. Entretanto, num recipiente misturamos o sumo de laranja, duas colheres de sopa de maizena, dois ovos inteiros, duas gemas e a raspa de laranja. Mexemos tudo e juntamos a água que antes pusemos a ferver. Levamos o conjunto ao lume, sem deixar de mexer constantemente, sempre na mesma direcção. Retiramos do lume quando começar a engrossar, sem deixar ferver. Fritamos dois cravinhos-da-índia no azeite. Retiramos, deixamos arrefecer e juntamos à mistura anterior. Depois de o preparado ter arrefecido, misturamos ligeiramente com um litro de nata líquida, que previamente batemos com os duzentos gramas de açúcar. Levamos ao congelador para que gele, mas, mexendo de hora a hora, durante um período de cerca de seis horas para obtermos um gelado cremoso. Serve-se com um ligeiro toque de raspa de laranja, por cima.

INGREDIENTES

- Água
- Casca, raspa e sumo de laranja
- Açúcar
- Farinha maizena
- Ovos
- Cravinhos-da-índia
- Azeite
- Nata líquida

HELADO DE NARANJA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ELABORACIÓN

En una cazuela, ponemos un vaso de agua con una cáscara de naranja y doscientos gramos de azúcar. Dejamos que hierva para que se aromatice el almíbar. Mientras tanto, en un recipiente mezclamos el zumo de naranja, dos cucharadas de maicena, dos huevos enteros, dos yemas y la ralladura de naranja. Mezclamos todo y le añadimos el agua que antes pusimos a hervir. Llevamos todo este conjunto al fuego, sin dejar de remover constantemente siempre en la misma dirección. Retiramos del fuego cuando empieza a espesar, sin dejar que hierva. Freímos dos clavos en el aceite. Retiramos, dejamos que enfríe y lo añadimos a la mezcla anterior. Una vez que el preparado se haya enfriado, se mezcla ligeramente con un litro de nata líquida, previamente montada con doscientos gramos de azúcar. Llevamos al congelador para que se haga el helado, removiendo cada hora, durante un periodo de seis horas aproximadamente, para obtener un helado cremoso. Se sirve con un ligero toque de ralladura de naranja por encima.

INGREDIENTES

- Agua
- Cáscara, ralladura y zumo de naranja
- Azúcar
- Maicena
- Huevos
- Clavo
- Aceite
- Nata líquida



TARTE DE ARROZ COM LEITE

CONFECCÃO

Esmagamos uma embalagem pequena de bolachas Maria e ligamo-las com cem gramas de manteiga e duas colheres de açúcar. Depois de bem misturado, estendemos este preparado no fundo de um molde desmontável e reservamos. Do litro de leite, guardamos uma chávena e pomos o resto — cerca de três quartos de litro — ao lume, juntando-lhe um pau de canela e a casca de um limão. Quando começar a ferver, adicionamos oitenta gramas de arroz e deixamos cozer em lume brando, durante cerca de quarenta minutos, mexendo com frequência, embora não constantemente. Nessa altura, adicionamos a chávena de leite, antes reservada, na qual teremos amolecido quatro folhas de gelatina. Juntamos também meio copo de leite condensado e quatro colheres de sopa de açúcar. Tiramos do lume e depois de ter arrefecido — não frio por completo — juntamos uma chávena de nata líquida e as claras, batidas em neve. Mexemos com cuidado a mistura e deitamos este preparado no molde que tem no fundo a massa de bolacha. Vai ao frigorífico para arrefecer completamente e assim solidificar, para depois ser retirado do molde. Serve-se polvilhado com canela em pó.

TARTA DE ARROZ CON LECHE

ELABORACIÓN

Machacamos un paquete pequeño de galletas María y las ligamos con cien gramos de mantequilla y dos cucharadas de azúcar. Una vez bien mezclado, extendemos este preparado en el fondo de un molde desmontable y reservamos. Del litro de leche, apartamos una taza y ponemos el resto —unos tres cuartos de litro— al fuego, añadiéndole una rama de canela y la corteza de un limón. Cuando rompa a hervir, añadimos ochenta gramos de arroz y dejamos cocer a fuego lento durante unos cuarenta minutos, removiendo con frecuencia, aunque no constantemente. En ese momento, añadimos la taza de leche que habíamos reservado antes, donde habremos ablandado cuatro hojas de gelatina. Añadimos también medio vaso de leche condensada y cuatro cucharadas de azúcar. Retiramos del fuego y, una vez haya enfriado, aunque no totalmente, añadimos una taza de nata líquida y las claras a punto de nieve. Removemos con cuidado la mezcla y vertemos el preparado en el molde que antes preparamos con la masa de galleta. Llevamos a la nevera para que se enfríe totalmente y se solidifique, para después desmoldarlo. Se presenta espolvoreado con canela en polvo.

INGREDIENTES

- Bolachas Maria
- Manteiga
- Açúcar
- Leite
- Pau de Canela
- Casca de limão
- Arroz
- Folhas de gelatina
- Leite condensado
- Nata líquida
- Canela em pó

INGREDIENTES

- Galletas María
- Mantequilla
- Azúcar
- Leche
- Canela en rama
- Corteza de limón
- Arroz
- Hojas de gelatina
- Leche condensada
- Nata líquida
- Canela en polvo



LEITE-CREME QUEIMADO

CONFEÇÃO

Pomos meio litro de leite ao lume para aromatizar, juntando-lhe um pau de canela e a casca de um limão. Noutro recipiente, deitamos quatro ovos, cem gramas de açúcar e uma colher de sopa de farinha. Batemos bem com um batedor eléctrico ou de varas e juntamos o leite já coado. Levamos ao lume e vamos mexendo constantemente, sem deixar ferver. Quando engrossar, tiramos do lume e deitamos o creme em tacinhas pequenas individuais. Depois de frio, cobrimos com açúcar cada recipiente, para depois formar caramelo com uma placa aquecida especialmente para este tipo de sobremesa.



NATILLAS GRATINADAS

ELABORACIÓN

Ponemos medio litro de leche al fuego para aromatizarla, añadiéndole una rama de canela y la corteza de un limón. En otro recipiente echamos cuatro huevos, cien gramos de azúcar y una cucharada de harina. Batimos bien con la batidora o las varillas y le añadimos la leche ya colada. Llevamos al fuego y vamos removiendo constantemente, sin dejar que hierva. Cuando espese, retiramos del fuego y repartimos las natillas en recipientes de postre individuales. Una vez frías, cubrimos con azúcar cada recipiente para después hacer el caramelo con un quemador especial para este tipo de postre.

INGREDIENTES

- Leite
- Pau de canela
- Casca de limão
- Ovos
- Açúcar
- Farinha

INGREDIENTES

- Leche
- Canela en rama
- Corteza de limón
- Huevos
- Azúcar
- Harina



BOLO BÊBADO

CONFEÇÃO

Separamos três gemas das claras e batemos estas em ponto de neve, juntamente com cento e vinte cinco gramas de açúcar. Batemos as gemas e misturamo-las com seis colheres de sopa de farinha, a que previamente juntámos uma colher de sopa rasa de fermento. Adicionamos esta mistura, levemente, ao merengue, sem bater para este não baixar, e deitamos tudo numa forma, previamente untada com manteiga. Vai ao forno, a baixa temperatura, durante quarenta e cinco minutos, aproximadamente. Juntamos, a frio, meio copo de anis a um copo de água e com ele embebemos o bolo, quando este estiver completamente frio.

INGREDIENTES

- Ovos
- Açúcar
- Farinha
- Fermento
- Manteiga
- Anis
- Água

BIZCOCHO BORRACHO

ELABORACIÓN

Separamos tres yemas de las claras y montamos estas últimas a punto de nieve, junto con ciento veinticinco gramos de azúcar. Batimos las yemas y las mezclamos con seis cucharadas de harina, que habremos mezclado previamente con una cucharada rasa de levadura. Añadimos esta mezcla al merengue, con cuidado y sin batir para que no se baje, y ponemos todo en un molde previamente untado con mantequilla. Horneamos a baja temperatura durante cuarenta y cinco minutos aproximadamente. En frío, añadimos medio vaso de anís a un vaso de agua y con esto emborrachamos el bizcocho cuando esté totalmente frío.

INGREDIENTES

- Huevos
- Azúcar
- Harina
- Levadura
- Mantequilla
- Anís
- Agua



ARGOLINHAS POBRES

CONFEÇÃO

Pomos setecentos e cinquenta gramas de farinha numa taça. Fritamos numa frigideira com dois copos de azeite uma casca de limão. Enquanto ainda estiver bem quente, adicionamo-lo à farinha, depois de coado. Deitamos um copo de vinho branco, uma colher de chá de bicarbonato e uma colher de chá de canela e amassamos. Formamos as argolas, que colocamos num pírex untado com manteiga. Cozemos em forno, a temperatura moderada. Depois de prontas, polvilham-se com açúcar.

INGREDIENTES

- Farinha
- Azeite
- Casca de limão
- Vinho branco
- Bicarbonato
- Canela em pó
- Açúcar

ROSCOS POBRES

ELABORACIÓN

Ponemos setecientos cincuenta gramos de harina en un bol. Freímos la cáscara de limón en una sartén con dos vasos de aceite. Cuando aún esté bien caliente, lo colamos y lo añadimos a la harina. Echamos un vaso de vino blanco, una cucharadita de bicarbonato y una cucharadita de canela y amasamos. Formamos los roscos, que colocaremos en una fuente para horno untada con mantequilla. Horneamos a temperatura moderada. Una vez listos, espolvoreamos con azúcar.

INGREDIENTES

- Harina
- Aceite
- Corteza de limón
- Vino blanco
- Bicarbonato
- Canela en polvo
- Azúcar



PUDIM DE PÃO

CONFEÇÃO

Esmigalhamos um pão de forma duro e misturamos com um litro de leite muito quente. Batemos doze ovos com duzentos e cinquenta gramas de açúcar, juntamos o pão e adicionamos um pau de canela, partido a meio. Deitamos a mistura numa forma de pudim que antes caramelizámos interiormente e metemos no forno a uma temperatura de duzentos graus, para cozer em banho-maria, durante quarenta minutos, aproximadamente. Tiramos depois do forno e desenformamos quando estiver totalmente frio.



PUDÍN DE PAN

ELABORACIÓN

Desmigamos una barra de pan duro y lo mezclamos con un litro de leche muy caliente. Batimos doce huevos con doscientos cincuenta gramos de azúcar, lo mezclamos con el pan y añadimos una rama de canela partida por la mitad. Vertemos la mezcla en un molde especial para pudín previamente caramelizado y llevamos al horno a una temperatura de doscientos grados para cocerlo al baño María durante cuarenta minutos, aproximadamente. Después, retiramos del horno y desmoldamos cuando esté totalmente frío.

INGREDIENTES

- Pão de forma
- Leite
- Ovos
- Açúcar
- Pau de canela

INGREDIENTES

- Pan
- Leche
- Huevos
- Azúcar
- Canela en rama



PUDIM DE AZEITE

CONFEÇÃO

Pomos ao lume um litro de leite a aromatizar, com um pau de canela e a casca de um limão. Deixamos ferver cinco minutos e, passado esse tempo, tiramos do lume. Numa frigideira, com meio copo de azeite, fritamos a porção de quatro colheres de sopa de grãos de anis. Depois de fritos, e frio o azeite, coamos e misturamos oito ovos e duzentos gramas de açúcar. Adicionamos o leite coado e deitamos a mistura em formas de flan, em cujo interior pusemos um pouco de caramelo líquido que preparámos com açúcar. Levamos a forno forte, em banho-maria, durante trinta minutos.

INGREDIENTES

- Leite
- Pau de canela
- Casca de limão
- Azeite
- Grãos de anis
- Ovos
- Açúcar
- Água

FLAN DE ACEITE DE OLIVA

ELABORACIÓN

Ponemos al fuego un litro de leche para que se aromatice, con una rama de canela y la corteza de un limón. Dejamos que hierva unos cinco minutos y, pasado este tiempo, retiramos del fuego. En una sartén con medio vaso de aceite, freímos cuatro cucharadas de matalahúva. Una vez frita y frío el aceite, colamos y mezclamos con ocho huevos y doscientos gramos de azúcar. Incorporamos la leche colada y repartimos esta mezcla en moldes para flan, en cuyo interior habremos puesto un poco de caramelo líquido que habremos preparado con azúcar. Cocemos al baño María en el horno, a alta temperatura, durante treinta minutos.

INGREDIENTES

- Leche
- Canela en rama
- Corteza de limón
- Aceite
- Matalahúva
- Huevos
- Azúcar
- Agua

