



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOUCINHO DO CEU (PORTEKİZ)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram badem unu
200 gram toz şeker
6 adet yumurta sarısı
2 adet bütün yumurta
100 ml su
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
1 yemek kaşığı tereyağı (kalıbı yağlamak için)
Pudra şekeri (servis için)

Bir tencerede şeker ve suyu karıştırarak şerbet kıvamına gelene kadar kaynatın.
Şerbeti ocaktan alıp ılımaya bırakın, ardından içine badem ununu ekleyerek iyice karıştırın.
Yumurtaları teker teker ekleyerek çırpın. Tarçın ve limon kabuğu rendesini ilave edin.
Karışımı yağlanmış bir kek kalıbına dökün ve önceden ısıtılmış 160 °C fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin.
Oda sıcaklığına geldiğinde üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

Not: Toucinho do Céu, adını "Cennetin Pastası" anlamına gelen özel bir tariftir. Portekiz usulü bademli tatlıdır.

