

Areias da Marli

Receita de Marli Henriques

Se há doce pelo qual a Lourinhã é conhecido, esses são sem dúvida as Areias Brancas. Espécie de pudinzinhos de amêndoa, polvilhados de açúcar que fazem lembrar a areia branca e fina das nossas lindas praias da Costa Oeste. Aqui fica a minha **adaptação**, pois a original só pode ser mesmo encontrada na Lourinhã e arredores; quanto à receita, essa está guardada entre os segredos dos deuses!

Faz cerca de 8

Ingredientes

150 g de açúcar branco, mais um pouco para polvilhar

75 g de amêndoa

40 g de farinha

200 ml de leite

2 Ovos

½ Colher de chá de essência de baunilha

Manteiga q.b.

Preparação

Misturam-se os ovos inteiros, a farinha e o açúcar. Bate-se tudo muito bem até obter uma massa amarelada e fofa.

Aquece-se o leite - não é preciso ferver -, misturar a essência de baunilha, e aos poucos, verter na mistura de ovo sem deixar de mexer.

Tritura-se a amêndoa até obter uma farinha e envolve-se no preparado anterior.

Pré-aqueça o forno a 200° C. Unta-se pequenas formas de pudins com manteiga e polvilhados com açúcar. Verte-se o preparado de amêndoa e leva-se ao forno durante 10 a 15 minutos. Cuidado para não queimarem!

Quando frios e desenformados, passá-los por mais açúcar até ficarem completamente cobertos e brancos.

