

## Bolo de Gila e Amêndoa

Receita de Marli Henriques

O doce de gila - também chamado de chila -, sempre foi muito utilizado nas nossas receitas tradicionais e conventuais. E foi com a ideia de criar algo rústico que decidi usar este doce tão encantador e tão querido entre a nossa gente!

### Ingredientes

(Serve 4-5)

1 Ovo

80 g de açúcar branco refinado

80 g de farinha de trigo

70 g de amêndoa palitada

2 Colheres de sopa de gila

1 Colher de sobremesa de fermento em pó

Canela, açúcar amarelo q.b. para polvilhar

### Preparação

Pré-aqueça o forno a 180° C.

Bate-se o ovo inteiro com o açúcar até se obter um creme fofo, branco e leve. Juntam-se os restantes ingredientes e mistura-se bem.

Coloca-se numa forma untada e forrada com papel vegetal; polvilha-se com canela e açúcar amarelo a gosto.

Leva-se ao forno cerca de 20 a 30 minutos.

