

## Queijinhos do Céu

### **Ingredientes:**

- Ovos
- Miolo de amêndoa
- Açúcar Pilé

### **Preparação:**

A Amêndoa é escaldada com água quente, para ficar "descacada", depois ferve-se açúcar e amassa-se com as amêndoas até ficar "elástica".

Ferve-se os ovos sem claras, com açúcar, até ficar em "Ponto".

Em formas de papel (tipo bolos de côcô) deita-se a massa das amêndoas cobre-se de seguida com os ovos, utilizando-se de seguida uma agulha e linha para fechar a forma e ao mesmo tempo fica com hipótese para pendurar.

### **Nota:**

Segundo os informadores algo mais há a acrescentar a esta receita, no entanto qualquer das pessoas não divulga porquanto jurou só o fazer quando sentir que vai morrer.