

Beijinhos de Amor

Rendimento: de 10 a 12 docinhos



Ingredientes

- 250 g de amêndoas sem pele
- 1 $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 4 gemas
- **Açúcar Cristal Alto Alegre** para decorar
- $\frac{1}{2}$ xícara de água

Modo de Preparo

Secar as amêndoas no forno sem deixar tostar e bater no liquidificador até obter uma farinha fina. Numa panela, misturar o **Açúcar Cristal Alto Alegre** com $\frac{1}{2}$ xícara de água e deixar cozinhar em fogo baixo até obter uma calda rala. Juntar as amêndoas e as gemas batidas ligeiramente. Levar novamente ao fogo e mexer até dar o ponto de enrolar. Depejar num prato untado e deixar esfriar. Enrolar a massa em formato de docinhos, passar no **Açúcar Cristal Alto Alegre** e colocar em forminhas de papel.

Tempo de preparo: 1 hora.