

**Recipe:**

***Celestes***

**Receta:**

***Celestes***

**Receita:**

***Celestes***

**Ingredients:**

200 ml of water

24 gems + 2

250 g of almond

500 g of sugar

slices and strips of wafer

**Ingredientes:**

200 ml de agua

24 joyas+ 2 claras

250 g de almendras

500 g de azúcar

rodajas y tiras de oblea

**Ingredientes:**

200 ml de água

24 gemas + 2 claras

250 g de amêndoa

500 g de açúcar pilé

rodelas e tiras de obreia

Elaborado por / preparado por / prepared by:

*Beatriz Lourenço*

Curso escolar / curso / course:

*9ºA 2013/2014*

**Sugestões / Curiosidades:**

 Estes bolinhos foram criados pelas monjas Clarissas do Convento de Santa Clara e daí advém o seu nome.

**Suggestions / Curiosities:**

These cookies were created by the Poor Clare nuns of the Convent of Santa Clara and hence comes its name.

**Sugerencias / Curiosidades:**

Estas galletas fueron creadas por las monjas clarisas del convento de Santa Clara y de ahí viene su nombre.

**Instrucciones:**

Poner a hervir el azúcar con el agua y se deja hervir hasta que punto hilo (cuando el jarabe se adhiere a la cuchara y la ligera, para quitar un poco más arriba de un hilo con el que puedes hacer formas sobre una superficie plana).

Añadir las almendras y cocine pasos.

Batir las yemas con las claras.

Retire la preparación del fuego, dejar enfriar un poco y agregar a ella las yemas de huevo batidas. Mezclar bien y traer de nuevo a fuego lento, revolviendoconstantemente hasta que la mezcla espese y abajo de los lados del molde. Mentira, pues, preparado en un recipiente y deje que se enfríe y se endurezca.

Montículos de formulario con la masa y colocarlas enlos círculos de masa, rodeándolos con tiras de dibujos, y hornear hasta que se tuestan los bordes.

**Instruções:**

Leve o açúcar ao lume com a água e deixe ferver até fazer ponto de fio (quando a calda adere levemente à colher e, ao retirar um pouco, forma-se um fio com o qual se conseguem fazer formas sobre uma superfície lisa).

Junte as amêndoas pisadas e deixe cozer.

Bata as gemas com as claras.

Retire o preparado do lume, deixe arrefecer um pouco e adicione-lhe as gemas batidas. Misture bem e leve novamente a lume brando, mexendo sempre até que a mistura engrosse e se solte das paredes do tacho. Deite, então, o preparado num recipiente e deixe-o esfriar e endurecer.

Forme montinhos com a massae coloque-os sobre os círculos de hóstia, rodeando-os com tiras recortadas, e leve ao fornoaté que as pontas estejam tostadas.

**Instructions:**

 Bring to boil sugar with water and boil until it thread point (when the syrup adheres to the spoon and lightly, to remove a little way up a thread with which you can make shapes on a flat surface).

Add the almonds and cook footsteps.

Beat the egg yolks with the whites.

Remove the preparation from heat, let cool slightly and add to it the beaten egg yolks. Mix well and bring back to a gentle simmer, stirring constantly until mixture thickens and down from sides of pan. Lie,then, prepared in a container and let it cool and harden.

Form mounds with the dough and place them on the circles of dough, surrounding them with scalloped strips, and bake until the edges are toasted.

**Time:** *60 min*

**Tempo:** *60 min*

**Tiempo:** *60 min*