

# Biscoito de Amendoim da Ilda



**Autor: Arménia Vieira Borges**

**Ingredientes:**

- 1 Kg de fubá de moinho
- 1 Kg de amendoim torrado e moído
- 650 g de rapadura
- 400 ml de água
- + ou – 5 ovos
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato
- Sal a gosto

**Modo de Preparo:**

Faça uma calda com a rapadura e a água, tire antes do ponto de fio, e escalde o fubá deixe esfriar um pouco e acrescente o amendoim, acrescente os outros ingredientes e acabe de amassar com os ovos enrolar e assar em tabuleiro untado.

Melado para cobertura: 1 e  $\frac{1}{2}$  litros de açúcar e um pouco de água. Faça o melado em ponto de fio tire do fogo e bata até esbranquiçar, coloque em banho maria e vá passando os biscoitos.