

Ingredientes

Farinha de amêndoas moídas - 250 gramas

Açúcar de confeiteiro - 250 gramas

Água de flor de laranjeira - 3 colheres

Melão Cristalizado - 50 gramas

Laranja Cristalizada - 50 gramas

Folhas de pães ázimos - Massa fina igual a de hóstia

Clara de ovo - 1/2

Açúcar de confeiteiro - 150 gramas



Autora: Valéria Amaral
7 de dezembro de 2012

Modo de preparo

1. Misture a farinha de amêndoas, o açúcar de confeiteiro e a água de flor de laranjeira e cozinhe em fogo baixo, mexendo até a mistura soltar do fundo da panela (cerca de 8 minutos). Deixe esfriar.
2. Corte as frutas cristalizadas em pedaços pequenos e finos e misture com a pasta de amêndoas (pode usar a batedeira) até obter um doce homogêneo.
3. Forre uma assadeira com os pães ázimos, despeje a mistura do doce, espalhando com o auxílio de uma espátula levemente úmida e deixe descansar por 48 horas em local seco e frio.
4. Misture bem o açúcar de confeiteiro e meia clara (sem bater) com um garfo. Espalhe essa cobertura com uma espátula sobre a massa de doce já seca, alisando bem, fazendo a "crosta de gelo real" e deixe secar por 1 hora.
5. Corte os calissons com um cortador de biscoitos ou uma faca, em forma de diamante (molhe um pouco o cortador para não grudar no doce).
6. Coloque-os em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 130 ° C por 5 minutos, para a cobertura de açúcar endurecer, sem dourar.
7. Deixe esfriar antes de servir. Guarde em recipiente bem fechado, longe de umidade.

Adaptações

Caso não encontre o melão cristalizado, substitua por damascos.

A massa de Pão Ázimo pode ser substituída pela Massa Fillo (Arosa).