#

Livro das Receitas de
Doces e cozinhados varios
deste Comento de
S.ta Clara d'Evora

Soor Maria Secundia do Monte
do Carmo Abb.da

S.ta Clara de Evora 20 de 8bro de 1729

#

Broas de Milho de Sta Clara

Toma se hum arrátel de farinha de milho e mais outro, hum arrátel de farinha trigo, dois arrátteis de assucar, hum quinto de bom leitte, cravo da India e erva dace quanta baste para aromattizar. Amassa se tudo muito bem, tempere se de sale, façam se as Broas e mandem se ao Forno

#

Barriguinhas de Freiras

Ponha se hum arrátel de assucar em ponto de pastilha. Tomam se seis ovos com claras e dez gemas, tudo batido com huma porção de pão ralado, que não vá alem de huma chávena. Deve se ao lume e

logo que principiar a ferver, vaise untando o tacho em volta com manteiga para não pegar e deixa-se cozer a lume brando atté ganhar por baixo huma camada alourada

#

Regimento de Sta. Clara

Hum arrátel de amendoas em casca
hum arrátel de grão de bico. Arrátel e meio de assucar branco. huma colher de sopa cheia de manteiga de vaca e 6 gemas de ovos e canella

Pode se de vespera o grão de molho, no dia seguinte, antes de o cozer deixa-se cair, depois cose-se ou se passa em por um rulador de pattatas ou se

pisa num gral. Tomana desfeita
Deita se em huma tigela, Torna se
em seguida a amendoa escalda se
para lhe tirar a capella. Depois
corta se em bocados pequenos em
huma faca. Deita se em hum
gral muito limpo e pisa se tendo
o cuidado de ir deitando hum hum
gral colherinhas de agua para
que a amendoa não se faça em
oleo. Depois de bem esmagada
deita se na mesma tigela onde tem
o grão, em seguida leva se ao lume
dentro de huma Caldeira o amêndoas,
a que se junta huma pequena porção
de agua para poder ferver. Quando
estiver em hum ponto não muito

alto ponto de parta, deitam-se dentro as manas já pisadas, o grão de amendoa, a manteiga e hum bocadillo de canella em pó. Ferve-se tudo hum pouco. Tira-se para fora do lume para se lhe ajuntarem as gemas bem battidas, mexendo, para que tudo fique envolvido por igual. Volta ao lume. levanta fervura e se vê que a mana está pouco consistente. ajunta-se lhe algumas colheradas a pouco e pouco de miolo de pão ralado. não se deve deixar ficar muito rasto porque quando esfria torna-se sólido. Está pronto

Fazer as partes

Com huma parcaõ da dita farinha
amassa-se e em estando prantha a
empregar-se qualquer forma reve-
mana Tenra. Pemmeo a fazer os
partheis. Estende-se huma fauca de
massa com hum rôlo deixando-
a o mais delgado possivel. em
seguida dellaborlhes em cima colhe-
res de milheio e dobra-se a massa
por de cima fazendo os partheis
e accordando-os com huma cartilha
fritão-se em banha para poderem
crescer e polvilhão-se com assucar
pemmo fino.

#

Regina do Céu

Hum arratel de assucar e 24 gemas de ovos, huma quarta de amendoas, o ponto é alto, pisa-se a amendoa, depois agremessa-se as ovos com hum pouquinho de assucar para continuar logo; a massa quer-se mais branda do que a das castanhas; quando se quer este doce cortam-se hostias redondas cada qual leva duas, molha-se a hostia com agua e deita-se a massa por se a outra hostia depois de estas prontas vem ao forno brando depois de frio para se por assucas em ponto

#

Trouxas d'ovos

Batidos em varas e levantadas huma duzia de claras de ovo, ajuntam-se-lhe as gemas, canas de estrão flôr de laranja cobertas, tudo picado, finamente de amendoa, amêiras fino sal e huma gôta de leite, estando tudo bem misturado, pomha-se a cozer em manteiga clara e bem quente, depois do cozido pomha-se no seu prato e serva-se redrado com amêiras fino e a pá quente.

#

24/out/935
27/9/86

Pastelinhos de Natta

Desfeitos em assúcar fino seis covilhetes de natas, e quinze gemmas de ovos engrosse-se ao lume, quando despois humas fôrmas de massa folhada, e mettida a nata dentro, mettase a cozer no fôrno em a massa estando cozida, e com boa côr sirvão se quentes.

#

Patias de Sta Clara

As patias se fazem nesta casa com o engenho de pão; a hum arratel de de assúcar se juntão 12 ovos e se batem, deitando humas pedrinhas de sal, até

engrasar, muito bem se lhe dá
hum arratel de farinha, ou menos
se estão muito gramas, nisto
e bem muita farinha, e com ela
se lhes dá huma pequena batedeira
na barca, na qual vão ao forno de
padeiro à saída do pão. O açúcar
deve ser seco e os ovos muito frescos

#

Pão de Bala em azitonas
das nossas irmãs do Convento de
Sta Helena do Calvario feito por
a irmã Sor Umbelina Inez de
Jesus.

Para 6 Reis hum arratel de amendoas
2 arráteis de açúcar pilé 12 ovos e
huma arratel de cella para secheio

Hum salomim de azitona

Meia quarta de amendoas bem
arrabel de amiudos pilé, 2 ovos
e huma pequena porção de cacau em
pó

Pedaço se em hum tacho o amiudos e
e huma pequeno pouco de agua e deixa-
ferver até chegar a ponto de cabello, e
tira-se do lume. Bate-se muito bem a
amendoa junta-se lhe os dois ovos com
as claras, e misturando tudo muito
bem, deita-se a massa no tacho vai
novamente ao lume até das consistencia
não devendo deixar secar muito tira-se
novamente do lume e deixa-se arrefecer
bem.

Noutro tacho deitam-se duas
quartas de amiudos pilé, o que se deixam
ferver até fazer ponto de pasta.
Nesta amiudos fazem-se ondas a
redondas feitas de ovos, e no amiudo
que fica deita-se o recheio da seila

e mais 4 gemmas, indo regularmente
ao lume a servir hum Bacadinho
Querendo frias as suas preparações
fendem-se os pais da maneira
com facilidade deve-se manipular
em 12 bacados 6 maiores que
são os fundos e 6 mais pequenos
que são as tampas nos maiores
faz-se huma cavidade onde se deita
huma camada de folhas, outra
de xila, e huma terceira de folhas,
após o que se tapa com a tampa
afeiçoando-se de maneira a formar
hum pão de vinhem. Fendidos os 6
Rolos não ao forno muito quente
mas só para casar, em hum
tabuleiro untado com manteiga
de porco e de vaca.

#

Bôlo do Passaio

Especialidade do Convento de N.ª S.ra do Passaio

2 chávenas e meia de amêndoas em pendo de cabêlo; fiza-se do lume e deixa-se lume anátel de amêndoas bem pisadas e 15 gemmas de ovos, sendo 5 com claras. Bate depois as ao lume até' fazêr castelo pequeno. Torna-se a retirar quando estejam nêve pendo e mistura-se lhe huma quarta de pão ralado e canela. Pulveriza-se uma tábua de farinha trigo peneirada, e deita-se lhe a especie cabindo a de amêndoas claras e mais fuina até' ao dia seguinte em que se frasta em Madeira.

e vai ao forno. Deve redrir ao meio

#

Manjar celeste

Convento de Santa Mónica

Especialidade da primeira irmã Maria Theresa de Santa Rita.

2 quartos de requeijão e duas de amêndoas; 6 ovos, gemmas e claras. Põe-se o amêndoas em pedaços de fio e deita-se-lhe o requeijão ralado, em fervendo tira-se do lume e deitam-se as gemmas. Torna a pôr ao lume a ferver outra vez. Tira-se depois do lume e deita-se em tegelinhas de barro pequenas, deixa-se esfriar e vai ao forno a tostar.

#

Termo

#

Este Livro se não entregará a ninguem que não seja pessoa desta casa nem por benevolencia nem por emprestimo pois aqueles os prejuizos da leitura de livros que nesta casa são feitos

#

Villa. Viçosa de Évora 26 de 8bro. de 909

José Maria do Rosario Ne

Escrivão

17

18

12

20

21

26

27

29

37

34

37

38

說

4.2

43

45

47

49

92

37

58

58

Finis Opus Deo.

Villa Cerna d'Eviu 20 de 8bre 929