

A MELHOR SOBREMESA DA VIDA (É MUITO FÁCIL DE FAZER)

INGREDIENTES

Ingredientes para a massa brisée:

250g de farinha de trigo;

125g de manteiga gelada picada em cubos;

1 pitada de sal;

4 colheres de sopa de água;

2 gemas.

Ingredientes para o creme de confeiteiro:

2 favas de baunilha*;

500ml de leite integral;

325g de creme de leite fresco;

2 ovos;

2 gemas;

210g de açúcar refinado;

85g de amido de milho;

25g de manteiga sem sal.

MODO DE PREPARO

Misture a água e as gemas em uma tigelinha. Reserve.

Em uma tigela peneire a farinha de trigo e o sal. Junte a manteiga gelada picadinha e amasse, com as pontas dos dedos, até formar uma farofa úmida. Junte a mistura de água e gemas, amassando apenas o suficiente para conseguir formar uma bola de massa. Você pode fazer esse mesmo processo no processador, pulsando varias vezes, ou na batedeira com o garfo tipo raquete.

Forme uma bola de massa, achate para conseguir um disco, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 1 hora.

Retire a massa da geladeira e abra-a com um rolo, sobre uma superfície enfarinhada. A massa deve ficar com menos de 0.5cm de espessura, e em formato de círculo de uns 28cm de diâmetro.

Com cuidado, enrole a massa no rolo e desenrole sobre sua fôrma, pressionando com delicadeza até a massa cobrir fundo e laterais da fôrma. Corte os excessos e com um garfo faça furos em toda a massa.

Reserve no freezer por pelo menos 15 minutos.

Enquanto isso, comece o creme confeiteiro:

Com uma faquinha lisa parta as favas de baunilha ao meio, no sentido do comprimento, e raspe o interior delas para extrair as sementes. Despeje o leite e o creme de leite fresco em uma panela, junte as favas e as sementes e

leve ao fogo até ferver. Apague o fogo, tampe a panela e deixe em infusão por 15 minutos. Descarte as favas e reserve.

Assando a massa:

preaqueça o forno a 180 graus.

Retire a fôrma do freezer e cubra com um disco de papel manteiga de uns 28cm de diâmetro, moldando-o cuidadosamente para cobrir o fundo e as bordas da massa. Distribua pesos por cima [uso feijões ou arroz crus]. Leve ao forno por 20 minutos, até que as bordas comecem a ficar douradas.

Retire a massa do forno e deixe esfriar. Descarte os pesos e o papel manteiga. Reserve.

Finalizando o creme:

Em uma tigela, bata os ovos, as gemas e o açúcar até que a mistura fique clara. Junte o amido de milho e misture para incorporar.

Leve a panela de leite, creme e baunilha de volta ao fogo, até ferver novamente. Quando ferver, despeje 1/3 da mistura de leite sobre a mistura de gemas, mexendo sem parar com o fouet. Volte tudo para a panela e cozinhe, sem parar de mexer, até a mistura ferver. Conte um minuto após a fervura e apague o fogo. Não esqueça de raspar bem as bordas da panela.

Retire do fogo e passe para uma tigela. Deixe esfriar por 10 minutos e então junte a manteiga. Misture até dissolver.

Enquanto isso, preaqueça o forno novamente a 180 graus.

Despeje o creme sobre a massa de torta pré-assada. Leve ao forno por mais 45 minutos, até que a superfície queime ligeiramente. Se sua torta for alta, como a minha, esse tempo pode aumentar em uns 10 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por umas 3 horas, antes de servir [tentei cortar antes e o creme ainda não tinha firmado].

* Se você não tem favas de baunilha, que são difíceis de achar e caras, pode usar o extrato. Use 2 colheres de chá, mas só adicione no final do preparo do creme, junto com a manteiga.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15210-a-melhor-sobremesa-da-vida-e-muito-facil-de-fazer.html>