

PRODUTO DO MÊS

GAMA PURETÉ
COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO OCOA

Na Cacao Barry a procura pelo melhor cacau é feita com base no sabor, e a gama Pureté reflete isso mesmo. Esta gama de coberturas foi criada através do método de fermentação Q, que garante uma pureza e intensidade excecionais. O chocolate negro Ocoa distingue-se pelo sabor a cacau e leve acidez.

Ideal para moldes e coberturas.

70% CACAU | 34% DE LEITE | 4/5 FLUIDEZ



RECEITA

Bolinhos de amêndoa
com creme de toranja

INGREDIENTES

BOLINHOS

150 g de amêndoas peladas
150 g de farinha de trigo
150 g de açúcar
1 c. sopa de mel silvestre
1/2 c. chá de raspa de toranja branca
200 g de Ovo Líquido Pasteurizado Dovo
1 c. chá de fermento em pó
Açúcar em pó

CREME DE TORANJA

100 ml de sumo de toranja branca
1/2 c. sopa de raspas de toranja branca
50 g de Gema de Ovo Pasteurizada Dovo
50 g de Ovo Líquido Pasteurizado Dovo
1 pitada de sal fino
150 g de açúcar
50 g de manteiga



Comece por preparar o creme de toranja.

Num tachinho de fundo espesso, misture bem a Gema de Ovo e o Ovo Líquido Pasteurizados Dovo, o sal e o açúcar. Junte o sumo de toranja coado, misture bem e leve ao lume, mexendo sempre com um batedor de varas para não ganhar grumos, até engrossar, o que deve demorar menos de 10 minutos. Deve ficar um creme não demasiado espesso, uniforme e brilhante, que irá ficar mais consistente depois de arrefecido.

Retire o preparado do lume e incorpore a manteiga e as raspas da toranja. Aguarde dois minutos e mexa com um batedor de varas, até a manteiga estar bem derretida e bem distribuída pelo creme.

Deixe arrefecer e guarde no frigorífico até usar. Bem tapado, conserva-se no frigorífico cerca de 15 dias.

Enquanto isto, pré-aqueça o forno a 180 °C.

Unte uma forma retangular ou tabuleiro com margarina/manteiga e polvilhe com farinha. O tabuleiro deve ser grande/largo porque a ideia é que a massa fique com uma espessura fina.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

Mais receitas em www.derovo.com

Num processador, triture o miolo de amêndoa até obter um pó fino.

À parte, bata o açúcar com o Ovo Líquido Pasteurizado Dovo e a raspa de toranja até obter uma mistura homogénea. Adicione o miolo de amêndoa triturado e o mel e misture cerca de 3 a 4 minutos até incorporar bem. Reduza para a velocidade mínima, adicione a farinha misturada com o fermento em pó e bata até ficar uma mistura homogénea e bastante cremosa.

Transfira a massa para a forma e leve ao forno cerca de 15 minutos (o tempo depende do forno). Espete um palito no meio, e se sair seco o bolo está cozido.

Retire o bolo do forno, desenforme e corte-o em duas partes iguais.

Barre uma destas partes com o creme de toranja e cubra com a outra parte do bolo. Pressione ligeiramente e, usando um cortador de bolachas redondo, corte círculos de bolo (também pode fazer o mesmo processo formando quadrados de bolo).

Polvilhe com açúcar em pó e sirva.

SABIAS QUE...

... no dia 23 de agosto se comemora o dia do pão-de-ló?

Este dia comemora um dos bolos mais apreciados em Portugal e que tem três opções:

- O de Alfeizeirão, também conhecido como o “Pão-de-ló Tia Amália”, que teve a sua origem no Mosteiro de Sta. Maria de Coz, perto de Alcobaça.
- O de Ovar, presença habitual na Páscoa e no Natal, sendo este mais húmido que o de Alfeizeirão.
- O de Arouca, que além de ter um formato retangular, é cortado em fatias e leva uma calda de açúcar.



Recycle sempre



sociedade
pontoverde