Bolo de Amêndoas e Uva



Bolo de Amêndoas Tostadas

Ingredientes:
4 ovos (M)
270g de farinha (T55 com fermento)
340g de açúcar
150g manteiga sem sal
100g amêndoa tostada com pele em farinha
1 colher de chá de fermento em pó
1 clh sopa aroma baunilha
1 pitada de sal fino

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 22 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e bater. Juntar a manteiga derretida, a baunilha e bater novamente.
Adicionar a farinha com o fermento, o sal, a amêndoa e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames.
Dividir a massa igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 35 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno.
Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.

Conservação – Ambiente 2/3 dias

Recheio de Uva Dourada

Ingredientes:
400g uvas sem graínbha
100g açúcar amarelo
1 pau de canela
1 estrela de aniz

Preparação:
Juntar tudo num tacho e levar ao lume médio até reduzir o molho.
Reservar num recipiente seco, coberto com película até arrefecer completamente.

Conservação – Frigorífico 4/5 dias

Buttercream de Canela

Ingredientes:
210g claras de ovo
375g açúcar
500g manteiga sem sal
1 clh sopa canela em pó

Preparação:
Junte as claras e o açúcar numa taça (não plástica) e leve ao lume em banho maria, mexendo sempre, até derreter o açúcar por completo. Transfira para uma taça fria e bata a velocidade média até arrefecer por completo e formar um merengue bem firme, com bicos. Amoleça a manteiga em "ponto de pomada" e adicione ao merengue, batendo simultaneamente, uma colher de cada vez, até obter um creme macio e homogéneo. Por fim junte as duas colheres de sopa de canela em pó e bata novamente para misturar bem.

Conservação:
Ambiente 2/3 dias
Frigorifico 5/6 dias
Congelador 2 meses

Material Decoração:

Boquilha frisada – 1M (Wilton)

Bolo de Abóbora e Chocolate



Bolo Mármore de Abóbora e Chocolate

Ingredientes:
4 ovos (M)
270g de farinha (T55 com fermento)
300g açúcar amarelo
110g manteiga sem sal
200g puré de abóbora
50g chocolate em pó
1 clh chá fermento em pó

Preparação:
Preparar duas formas redondas de 22 cm (untar com gordura, cobrir o fundo com papel vegetal).
Pré aquecer o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Misturar os ovos com o açúcar e bater. Juntar a manteiga, o puré de abóbora e bater novamente.
Adicionar a farinha com o fermento e adicionar à massa, envolvendo com uma vara de arames. Separar cerca de 1/3 e misturar o chocolate em pó.
Dividir as massas igualmente pelas duas formas e levar ao forno cerca de 25 minutos ou até o palito sair seco no meio.
Retirar do forno, deixar arrefecer sobre uma superfície fria e desenformar ainda ligeiramente morno.
Arrefecer completamente sobre uma grelha, antes de decorar.

Conservação – Ambiente 2/3 dias

Recheio de Queijo

Ingredientes:
170g queijo creme tipo Philadélphia
1 clh sopa aroma baunilha
70g açúcar em pó

Preparação:
Juntar tudo numa taça e bater bem. Reservar no frio antes de usar.

Conservação – Frigorífico 2/3 dias

Crocante de Bolacha

Ingredientes:
100g manteiga sem sal
200g bolachas digestivas

Preparação:
Processar as bolachas em farinha e juntar a manteiga derretida. Misturar bem até formar uma pasta. Reservar.

Conservação:
Frigorífico 6/7 dias

Caramel Buttercream

Ingredientes:
600g leite condensado cozido
500g manteiga sem sal
1 clh sopa aroma baunilha

Preparação:
Bater o leite condensado, juntar aos poucos a manteiga amolecida no “ponto de pomada”, batendo sempre. Por fim adicionar a baunilha e bater novamente.

Conservação:
Ambiente 2/3 dias
Frigorífico 6/7 dias