

PARIS-BREST



INGREDIENTES

- 80 G MANTEIGA
- 150 G FARINHA
- 4 OVOS
- SAL
- 2 OVOS
- 3 GEMAS DE OVO
- 100 G AÇÚCAR
- 40 G FARINHA
- 30 G MAÍZENA®
- 70 CL LEITE MEIO GORDO
- 50 G MANTEIGA
- 125 G AMÊNDOAS CARMELIZADAS
- 100 G AÇÚCAR EM PÓ
- 50 G AMÊNDOAS LAMINADAS

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 190 °C (T. 6). Prepare uma massa doce. Revista um tabuleiro com papel vegetal, deite a massa num saco de pasteleiro e deite-o sobre o tabuleiro formando uma côroa. Leve a cozer no forno durante 25 min. Em seguida, baixe a temperatura do forno para 160 °C e deixe cozer durante mais 20 min.
2. Coloque os ovos e as gemas, o açúcar, a farinha e a Maizena® na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 6 durante 1 min. enquanto junta o leite. Coloque a tampa e seleccione o programa de sobremesas cremosas na velocidade 4 a 90 °C durante 12 min. Após a cozedura, junte a manteiga e as amêndoas caramelizadas, misture na velocidade 7 durante 1 min. para obter um creme bem liso.
3. Coloque o creme num saco de pasteleiro e deixe arrefecer. Corte a côroa em dois na parte mais espessa e guarneça o interior com o creme. Coloque a outra metade por cima e polvilhe com açúcar em pó e amêndoas laminadas. Sirva de imediato.