

BOLO MÁGICO DE BAUNILHA E FRAMBOESAS



CONFEÇÃO

INGREDIENTES

- 50 CL DE LEITE MEIO GORDO
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 125 GR DE MANTEIGA
- 4 OVOS (À TEMPERATURA AMBIENTE)
- 150 GR DE AÇÚCAR
- 1 C.S DE ÁGUA
- 115 GR DE FARINHA
- 1 PITADA DE SAL
- ALGUMAS GOTAS DE LIMÃO
- 125 GR DE FRAMBOESAS

1. Colocar na cuba, com o acessório misturador, o leite e a vagem de baunilha raspada durante 6 minutos, na velocidade 3, a 75°C (não deixar ferver!). Quando estiver quente, colocar o leite num recipiente, com a vagem e reservar. Lavar a cuba.
2. Derreter a manteiga no microondas e reservar.
3. Separar as gemas e as claras dos ovos.
4. Na cuba, com o acessório batedor, bater as gemas com o açúcar e a água, durante 3 minutos, na velocidade 4. Quando acabar, juntar a manteiga derretida e bater novamente durante 2 minutos. No final, juntar a farinha e o sal e misturar 2 a 3 minutos na velocidade 6. Acrescentar, pela tampa doseadora, o leite morno (sem a vagem) e continuar a misturar na velocidade 4 até à massa estar bem lisa.
5. Tirar a preparação da cuba, juntar as framboesas e misturar com uma espátula. Lavar a cuba, passar por água bem fria e secar bem.
6. Na cuba, com o acessório batedor, colocar as claras com algumas gotas de limão. Bater até estas estarem castelo. Começar na velocidade 4 e ir aumentando, a cada minuto, até à velocidade 8.
7. Com a ajuda de uma espátula, incorporar as claras ao preparado anterior em 3 vezes. Misturar com cuidado. A massa não fica lisa, fica com grumos das claras. Desfazer os grumos grandes e deixar o resto da massa assim.
8. Deitar a massa numa forma (pequena!) untada e enfarinhada.
9. No forno préaquecido à 165°C, colocar a forma, de preferência, com a grelha mais em cima e no programa "cozer por baixo". Cozer 40 a 50 minutos.
10. Deixar arrefecer completamente, desenformar e polvilhar com

açúcar em pó. Colocar no frigorífico e servir, de preferência, passado algumas horas.

12. Receita adaptada do blogue "patoujourzen.blogue.freezer.fr".

14. Este bolo mágico chama-se assim pois, se bem realizado, irá obter um bolo com 3 camadas: por baixo, uma camada tipo flan, no meio, uma camada tipo creme e, em cima, uma camada tipo bolo. Deve sempre usar uma forma pequena!
