

# DELÍCIA DE MAÇÃ E BOLACHAS LOTUS



## INGREDIENTES

- PARA O "CROUSTILLANT" DE BOLACHA LOTUS
- 200G DE BOLACHA
- 80G DE MANTEIGA
- 40G DE AÇÚCAR ESCURO /DE CANA
- COMPOTA DE MAÇÃ
- 2 FOLHAS DE GELATINA
- 80G DE AÇÚCAR,
- 800/900G DE MAÇÃS DESCASCADAS E DESCAROÇADAS
- CREME DE BOLACHA LOTUS
- 5 GEMAS DE OVO
- 25 G DE AÇÚCAR
- 2 SAQUETAS DE AÇÚCAR BAUNILHA
- 4 FOLHAS DE GELATINA (EMBORA NA RECEITA DIZER 3 MERECE BEM AS 4)
- 300G DE NATAS
- 300G DE LEITE MEIO GORDO
- 250G DE PASTA DE BOLACHA LOTUS (EU COMPRO AQUI, NA FRANÇA, JÁ FEITA MAS TAMBÉM SE PODE FAZER....VEM NUM FRASCO DE VIDRO E PARECE MANTEIGA DE AMENDOIM)

## CONFEÇÃO

1. Para o "croustillant" de bolacha Lotus
 

---



---
3. 1.Colocar todos os ingredientes com o ultrable/lâmina picadora no copo e picar tudo até que faça uma massa uniforme 40seg vel 7 (como a manteiga não estava completamente misturada nem a bolacha completamente ralada ainda dei uns toques de turbo até estar do meu agrado).
 

---
4. 2.Forrar uma forma de aro e fundo amovível com a mistura! Calcar bem com uma colher!
 

---



---
6. Compota de maçã
 

---



---
8. 1.Colocar as folhas de gelatina a demolhar em agua fria.
 

---
9. ((eu tinha um frasco de 1kg de maçãs já cozidas comprado e como tem pedaços de maçãs não é tudo completamente desfeito utilizei o frasco de compota) então fiz o caramelo numa panela com a manteiga e o açúcar e juntei o frasco de compota de maçã misturei bem....deixei arrefecer e juntei as duas folhas de gelatina previamente demolhadas em água fria)
 

---
10. Se quiserem fazer vocês é só colocar o açúcar e a manteiga numa panela mexendo sempre até caramelizar, quando o caramelo estiver do vosso agrado, juntar as maçãs cortadas aos bocados e esperar que cozam em fogo lento até fazer uma redução tipo compota! Retirar do lume deixar arrefecer um pouco e juntar as folhas de gelatina previamente demolhadas em água fria!
 

---
11. Colocar a compota em cima da base de bolacha e levar ao frigorifico durante 1hora
 

---



---

---

14. Creme de bolacha Lotus

---

16. Colocar as folhas de gelatina em água fria.

---

17. 2. Com a borboleta bater as gemas e os açúcares 2min/ vel 5.

---

19. 3. Ao fim dos 2 min juntar o leite e as natas e fazer cozinhar 13min vel 4 a 80°! Vão obter uma espécie de creme de ovos!

---

21. 3. Ao fim dos 13 min juntar a pasta de bolachas Lotus e as folhas de gelatina e misturar 30seg vel 5!

---

23. Verificar que o creme esta homogêneo se não misturar novamente! Deixar arrefecer! Colocar por cima da compota de maçã deixar repousar no mínimo 12h no frigorífico.

---