

CORAÇÕES DE MORANGO COM BAUNILHA



INGREDIENTES

- 50G DE MANTEIGA
- 12 BOLACHAS AREADAS
- 250 G DE MORANGOS
- CREME PASTELEIRO :
- 4 GEMAS
- 50 G DE AÇÚCAR
- 40 G DE FARINHA
- 50 CL DE LEITE MEIO GORDO
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- MAÏZENA

CONFEÇÃO

1. Na taça do robot, com a lâmina para amassar/triturar, deite a manteiga e deixe-a derreter na velocidade 3 a 50°C durante 5 minutos. Adicione as bolachas e misture na velocidade 12 durante 1 minuto com a tampa reguladora de vapor colocada. Junte a massa no interior da taça.
2. Numas formas para tartes em forma de coração, deite um pouco de massa e pressione de forma homogénea para obter uma camada espessa. Reserve no frigorífico durante pelo menos 1 hora. Lave e seque a taça.
3. Na taça do robot, com o acessório batedor, deite as gemas, o açúcar, a farinha e a Maizena. Corte a vagem de baunilha e retire as sementes. Misture tudo na velocidade 6 durante 1 minuto adicionando progressivamente o leite. Coloque a tampa reguladora de vapor e selecione o programa Sobremesas na velocidade 4 a 90°C durante 10 minutos. No final do programa, misture na velocidade 9 durante 10 segundos. Deite o creme numa taça e deixe arrefecer.
4. Lave e retire a rama dos morangos. Corte-os em lamelas.
5. No fundo de cada fundo de tarte, deite uma camada espessa de creme pasteleiro (pode utilizar um saco de pasteleiro) e cubra com os morangos.