

MILFOLHAS



CONFEÇÃO

1. Ligue o forno a 180° C.

2. Se fez a receita caseira da massa folhada, estenda-a numa superfície polvilhada com farinha, até ter cerca de 2-3 mm de espessura. Caso contrário, corte-a simplesmente em retângulos (o número de retângulos dependerá do tipo de bolo que pretenda fazer, faça retângulos mais pequenos se quiser fazer mil-folhas individuais ou maiores, caso pretenda um bolo grande; independentemente do tamanho, cada mil-folhas é feito com três retângulos de massa).

3. Disponha os retângulos em tabuleiros humedecidos, pique-os com um garfo para que não inche muito e leve ao forno cerca de 10-15 minutos (a massa deverá ficar dourada e estaladiça, mas sem queimar). Retire a massa folhada do forno e deixe arrefecer.

4. Para o creme do recheio, coloque 400 g de leite no copo da cici com o açúcar e a casca de limão ou a essência de baunilha. Programe 12 min no programa sobremesas com o acessório batedor.

5. À parte, misture a farinha de trigo e a maisena.

6. Junte o leite frio que reservou e misture.

7. Acrescente as gemas e envolva bem.

8. Retire a casca de limão do preparado do copo e adicione a mistura de farinhas, leite e gemas. Programe 12 minutos no programa sobremesas.

9. Passe o creme para outro recipiente e tape com película aderente | papel filme, colando-o ao creme para que este não ganhe crosta, e deixe arrefecer.

10. Para a cobertura, bata a clara e, quando começar a fazer espuma, junte o açúcar em pó, aos poucos.

11. Continue a bater até obter uma mistura espessa, lisa e

INGREDIENTES

- PARA A BASE
- 2 PLACAS RETANGULARES DE MASSA FOLHADA
- PARA O RECHEIO
- 150 G DE AÇÚCAR
- 30 G DE FARINHA DE TRIGO
- 30 G DE MAISENA
- 4 GEMAS
- 500 ML DE LEITE
- CASCA DE 1 LIMÃO
- OU, SE PREFERIR, 2 COLHERES (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- PARA A COBERTURA
- 1 CLARA
- 1 COLHER (SOPA) DE CACAU EM PÓ
- 200 G DE AÇÚCAR EM PÓ

brilhante.

12. Separe $\frac{1}{3}$ do glacê e junte-lhe o cacau, mexendo bem. Reserve.

13. Para a montagem do bolo, coloque um retângulo de massa folhada com a parte mais lisa voltada para cima e barre com o creme (deverá racionar a quantidade de creme de acordo com a quantidade de bolos que fizer). Sobreponha o segundo retângulo de massa e repita a operação.

14. Coloque o terceiro retângulo sobre os anteriores, igualmente com a parte mais lisa virada para cima, e cubra-o com o glacê branco, espalhando com uma espátula.

15. Com uma seringa ou cartucho de papel vegetal, faça riscas, no sentido longitudinal, com o glacê de cacau sobre o branco.

16. Usando um palito ou um espeto, faça riscas transversais leves, de forma a que o mil-folhas fique com o seu aspeto característico e deixe secar. Reserve no frigorífico | geladeira até à hora de servir
