

CARACÓIS DE PASSAS



INGREDIENTES

- CREME PASTELEIRO (RECEITA DO LIVRO-BASE N° 282)
- MASSA DA RECEITA DE "BRIOCHE SIMPLES"
- 100 GR DE PASSAS
- 2 C.S. DE RUM

CONFEÇÃO

1. Fazer o creme pasteleiro, colocar numa tigela com filme alimentar a cobrir o creme para não se formar uma "pele" e reservar no frigorífico.
2. Fazer a massa da receita "brioche simples". Depois de levedar, estendê-la num rectângulo.
3. Colocar as passas num recipiente com o rum e completar com água até as passas estarem completamente cobertas de líquido. Pôr no microondas 3 minutos e deixar repousar.
4. Barrar a massa com o creme. Escorrer as passas e espalhar sobre o creme. Formar um rolo e cortar em fatias (+/- 1,5 cm). Deixar levedar os caracóis 30 a 45 minutos, num tabuleiro de ir ao forno, num lugar quente.
5. Préaquecer o forno à 180°C.
6. Pincelar os caracóis com leite ou 1 ovo batido (à temperatura ambiente).
7. Cozer no forno durante 15 ou 20 minutos.