

PASTA DE BARRAR DE BOLACHAS SPECULOOS



INGREDIENTES

- 1 FOLHA DE GELATINA
- 200 GR DE BOLACHAS SPECULOOS
- 125 GR DE MANTEIGA
- 120 GR DE LEITE CONDENSADO AÇUCARADO
- 1 C.S. DE ÓLEO
- 2 C.C. DE SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Colocar, durante 10 minutos, a folha de gelatina em água fria.

2. Com a lâmina ultrablade, triturar as bolachas na velocidade 12, durante 1 minuto ou até estas estarem reduzidas em pó. Retirar para um recipiente e reservar.

3. Com a mesma lâmina, derreter a manteiga na velocidade 3, a 70°C, durante 3 minutos.

4. Acrescentar o leite condensado, as bolachas previamente trituradas e o óleo, e misturar na velocidade 7 durante 30 segundos.

5. À parte, aquecer uns segundos, no microondas, o sumo de limão. Juntar a folha de gelatina escorrida e diluir bem.

6. Adicionar o sumo de limão com a gelatina ao preparado e continuar a misturar na velocidade 5/6 até a preparação estar bem lisa.

7. Misturar na velocidade 10, durante 15 segundos. Colocar num frasco hermético e limpo.

9. Receita adaptada do grupo francês " Ninie : Companion Moulinex & co"
