

Biscoito de Framboesa

Ingredientes:

100 g de manteiga
175 g de farinha de trigo com fermento
75 g de açúcar branco
1 gema de ovo
1 colher de sopa de água-de-rosas
600 ml de natas batidas
225 g de framboesas
Açúcar de confeiteiro
Folhas secas de hortelã

Modo de preparo:

1º Com um pouco de manteiga, unte levemente 2 assadeiras.

2º Peneire a farinha em uma tigela.

3º Com as pontas dos dedos, misture a manteiga com a farinha até obter uma textura de farofa.

4º Adicione o açúcar, a gema de ovo e a água de rosas, misturando com os dedos até formar uma massa macia. Divida a massa ao meio.

5º Em uma superfície levemente polvilhada com farinha, abra cada pedaço de massa em um círculo de 20 cm de diâmetro.

6º Asse os biscoitos em forno pré-aquecido a 190°C por 15 minutos, até ficarem levemente dourados. Transfira os biscoitos para uma grade de metal e deixe esfriar completamente.

7º Misture o creme de leite batido com as framboesas e cubra uma metade do biscoito, espalhando uniformemente. Cubra com a outra metade do biscoito, polvilhe com açúcar de confeiteiro e decore com as framboesas reservadas e folhas de hortelã, se desejar.

Dica do Chef

O biscoito pode ser feito alguns dias antes e guardado numa caixa até ser usado.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006