

BOLACHAS DE NATAS COM QUEIJO MASCARPONE E FRAMBOESAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 15 PESSOAS

(3 BOLACHAS + CREME E FRAMBOESAS)

150g de açúcar
7,5g de açúcar baunilhado
75g de manteiga com sal à temperatura ambiente
Raspa de 1 limão
2 ovos
100 ml de natas para bater
450g de farinha de trigo sem fermento
100 ml de natas para bater
250g de queijo mascarpone
170g de açúcar em pó
2 gemas de ovo
1 colher de chá de essência de baunilha
Framboesas
Farinha para polvilhar
Papel vegetal anti-aderente
Açúcar em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos

Custo: 12.00 € | Custo por pessoa: 0.80 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/bolachas-natas-creme-mascarpone-framboesas-40804/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela coloque a manteiga e os 150g de açúcar.
Bata até que fique um creme.
Junte o açúcar baunilhado, metade da raspa de limão e 1 ovo partido.
Bata e quando tudo estiver bem misturado, junte o outro ovo.
Por fim e enquanto bate, junte os 100 ml de natas.
2. Quando tudo estiver bem batido, substitua as varas de bater pelas varas de amassar.
Comece a amassar e aos poucos adicione a farinha.
Depois de tudo bem amassado, guarde a massa no frigorífico durante 30 minutos.
3. Passado os 30 minutos, polvilhe a bancada com farinha.
Coloque a massa no centro e polvilhe-a com um pouco de farinha.
Com a ajuda de um rolo, estenda a massa com 2,5 mm de espessura.
4. Com um cortador redondo ou quadrado, corte a massa em bolachas iguais.
Coloque a massa cortada em tabuleiros de ir ao forno previamente forrados com papel vegetal anti-aderente.
Repita o processo por vários tabuleiros até que acabe a massa.
5. Leve os tabuleiros ao forno pré-aquecido nos 170°C um de cada vez entre 12 a 15 minutos.
Logo que as bolachas estejam cozidas, retire-as do forno sem deixar alourar.
Deixe arrefecer as bolachas.
6. Bata as restantes natas até que fiquem consistentes.
Enquanto bate, junte 1 colher de sopa bem cheia dos 170g de açúcar em pó.
Bata até que fique chantilly.
7. Enquanto bate, junte a restante raspa de limão, a essência de baunilha e as gemas de ovo.
Adicione também aos poucos e alternadamente, o restante açúcar em pó e o queijo mascarpone.
Bata até que fique um creme consistente.
Guarde no frigorífico durante 15 minutos.
8. Na hora de servir, coloque no centro de um prato individual, uma bolacha e por cima coloque 4 framboesas na vertical de forma a que fiquem separadas.
Com um saco de pasteleiro, preencha com o creme os espaços livres entre as framboesas.
Cubra com uma bolacha e repita o processo com as framboesas e o creme.
Cubra tudo com outra bolacha.
Por fim, polvilhe tudo com açúcar em pó.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com