



## RECEITAS

### ☞ **Massa folhada com crème de amêndoas**

*Pithivires*

#### INGREDIENTES DO CREME DE AMÊNDOAS:

- ◆ 90 g de manteiga sem sal
- ◆ 90 g de açúcar cristal
- ◆ 90 g de amêndoas em pó
- ◆ 1 ovo
- ◆ 1 gema de ovo
- ◆ raspas de 1 limão
- ◆ 400 g de massa folhada
- ◆ essência de baunilha
- ◆ rum

#### INGREDIENTES DA CALDA:

- ◆ 50 g de açúcar
- ◆ 50 ml de água
- ◆ ovo batido

#### MODO DE FAZER:

Em um recipiente, misture o açúcar, a manteiga, as raspas de limão e a essência de baunilha até homogenizar. Em outra tigela misture o ovo e a gema. A seguir adicione levemente a mistura de manteiga, batendo bem cada

porção acrescentada. Peneire a amêndoa em pó e a farinha de trigo na mistura obtida acima e mexa bem até que esta fique pastosa. Acrescente o rum a gosto. Ponha a mistura na manga de confeiteiro, a qual deve estar equipada com um bico grande e simples.

Em uma superfície com fina camada de farinha abra a massa folhada até obter uma espessura de 5 mm. Em seguida, ponha a massa em uma assadeira forrada com papel vegetal. Cubra com papel-filme e ponha na geladeira por 15 minutos.

Tire a massa da geladeira, retire o papel-filme e corte 1 círculo de 20 cm e outro de 22 cm. No centro do círculo menor ponha o creme de amêndos, preenchendo até 1 cm da borda, Coloque o círculo maior sobre o creme de amêndos, tomando o cuidado de eliminar as bolsas de ar, Pressione as bordas firmemente para selar as duas folhas de massa.

Use uma faca ou a boca de uma garrafa para dar a forma à borda do pithivier. Marque a parte superior com curvas, usando a parte cega de uma faca. Pincele com ovo batido e leve a geladeira por 30 minutos, Asse até dourar. Teste o cozimento introduzindo uma faca no centro.

