

Bolo de nozes de Grisões

Ingrédients

- 300g de farinha
- 100g de açúcar
- 175g de manteiga
- 1 ovo
- 220g de açúcar
- 25g de água
- 200g de creme de leite fresco
- 40g de mel
- 300g de nozes
- 1 ovo para dourar

Préparation

1. Bolo, torta, tarte; dos Grisões, de Engadina.
2. essa especialidade suíça aparentemente tem tantos nomes quanto receitas, e ainda nem falei do nome não francófono (Bündner Nusstorte ou Tuorta da Nusch Engiadinaisa), mas a base continua a mesma: uma massa quebrada, muitas nozes e caramelo de mel como ligante.
3. É um bolo muito fácil de fazer e que se conserva facilmente por vários dias (li até que, bem embalado, poderia se conservar por várias semanas na geladeira, vale a pena testar!
4.).
5. Bem, e você já deve ter suspeitado, dada a lista de ingredientes, é uma sobremesa bem rica, e se eu fosse fazê-la novamente, eu a faria provavelmente em uma moldura ao invés de em um círculo, para poder servi-la em pequenos quadrados, estilo brownie Ingredientes: Usei nozes e mel Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
6. Misture a farinha com o açúcar e a manteiga cortada em pequenos cubos até obter uma textura de farofa.
7. Adicione o ovo e misture rapidamente para formar uma bola.
8. Divida a massa em duas partes, uma maior que a outra, embrulhe-as em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora.
9. Enquanto isso, você pode preparar o recheio.
10. Prepare um caramelo com o açúcar e a água.
11. Quando estiver com uma bonita cor âmbar, deglaceie com o creme, depois adicione o mel e as nozes (inteiras ou ligeiramente picadas, conforme seu gosto).
12. Continue cozendo por alguns minutos até que o caramelo envolva bem as nozes e a mistura esteja xaroposa.
13. Deixe esfriar ligeiramente.
14. O cozimento: 1 ovo para dourar Estenda a maior de suas massas e forre um círculo ou forma untada de 24 cm de diâmetro.
15. Despeje o caramelo com nozes, pressionando bem a mistura.
16. Em seguida, estenda a segunda massa e coloque-a por cima para formar uma torta (se necessário, você pode usar um pouco de água para unir as duas massas).
17. Pincele o bolo com um pincel usando ovo batido, depois, se desejar, faça um padrão na parte superior com as costas de uma faca; faça alguns furos na superfície para que o vapor possa escapar durante o cozimento sem estourar o bolo.

18. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos.
19. Deixe esfriar à temperatura ambiente antes de desenformar e desfrutar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com