

Bolo basco de avelã

Ingrédients

- 250g de farinha T55
- 5g de fermento químico
- 200g de manteiga
- 200g de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 2 gemas de ovo
- 50g de amaretto
- 200g de leite integral
- 200g de creme líquido
- 40g de gemas de ovo
- 30g de açúcar mascavo
- 30g de farinha ou amido de milho (ou 40 a 45g para uma versão mais firme)
- 150g de [praliné de avelã](https://www.google.com/search?q=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9dric+grolet&oeq=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9dric+grolet&aqs=chrome..69i57j69i60j69i61j69i60l2j69i59l2.3464j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8)
- 50g de purê de avelã
- 1 ovo para a cobertura

Préparation

1. Fazia muito tempo que eu não fazia um bolo basco, então aqui estou com uma versão de avelã, meu sabor preferido.
2. Eu reutilizei a receita da massa do bolo basco de François Perret, substituindo o rum por amaretto, e para o creme, como você pode ver nas fotos, ele estava muito cremoso, então dou abaixo as proporções que usei, mas também aquelas para ter um resultado um pouco mais firme se você preferir o bolo basco assim.
3. Caso contrário, a receita é bastante fácil, só é preciso deixar a massa na geladeira por bastante tempo para poder moldar o círculo e preencher a massa.
4. Por fim, usei um círculo de 22cm, mas o bolo ficou um pouco espesso para o meu gosto, então recomendo usar um círculo de 24cm se você tiver um disponível!
5. Creme a manteiga com o açúcar.
6. Adicione a farinha e o fermento, em seguida, incorpore o ovo e as gemas de ovo.
7. Termine com o amaretto.
8. Divida a massa em duas partes (uma um pouco maior que a outra), estenda cada parte entre duas folhas de papel manteiga: a primeira parte em um círculo de 24cm de diâmetro e a segunda em um círculo de aproximadamente 28cm.
9. Coloque-as na geladeira por pelo menos 1h (a massa sendo muito mole, quanto mais fria, mais fácil será trabalhar e moldar).
10. Coloque o leite e o creme para aquecer em uma panela.
11. Paralelamente, bata as gemas de ovo com o açúcar e a farinha.
12. Quando o leite estiver fervendo, despeje-o sobre os ovos mexendo.
13. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe em fogo médio mexendo constantemente.
14. Quando o creme engrossar, adicione o praliné e o purê de avelã e mexa até obter um creme homogêneo.
15. Transfira o creme para um prato, cubra com filme plástico em contato e deixe na geladeira até a

montagem.

16. Montagem e cozimento: 1 ovo para a cobertura Algumas avelãs picadas Forre uma forma (ou, como eu, um círculo) untada com manteiga e enfarinhada ou açucarada de 24cm de diâmetro com a maior das massas.
17. Despeje o creme de avelã e as avelãs picadas dentro e alise bem a superfície.
18. Cubra com a segunda massa, unindo as duas massas nas laterais para evitar que o creme escape.
19. Bata um ovo e pincele o topo do bolo com ele.
20. Pré-aqueça o forno a 200°C.
21. Quando o forno estiver quente, pincele o bolo uma segunda vez e faça uma grade em cima com as costas de uma faca.
22. Leve o bolo ao forno abaixando a temperatura para 180°C e asse por cerca de 45 minutos.
23. Deixe esfriar completamente antes de desenformar e saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com