

Torta crumble de limão e avelã

Ingrédients

- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de avelã
- 50g de ovo (1 ovo médio)
- 180g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 120g de suco de limão verde
- 100g de açúcar
- 2 raspas de limões verdes
- 2 ovos
- 125g de manteiga
- 45g de manteiga pomada
- 45g de açúcar mascavo
- 45g de farinha
- 45g de farinha de avelã

Préparation

1. Aqui está uma nova receita de torta de limão, mas para mudar um pouco, de limão verde!
2. e aqui, nada de merengue, mas um streusel crocante para um efeito crumble de avelã que combina maravilhosamente com a leve acidez do limão verde.
3. A receita é bem simples e bastante rápida de fazer Equipamento: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Círculo de 20cm Ingredientes: Eu usei a farinha de avelã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 45 minutos + 45 minutos de cozimento Para uma torta de 20cm de diâmetro: Massa doce de avelã: de manteiga pomada de açúcar de confeitiro de farinha de avelã Uma pitada de sal de ovo (1 ovo médio) de farinha T55 de amido de milho Opcional: 1 ovo para a douradura Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeitiro, a farinha de avelã e o sal.
5. Emulsione a mistura com o ovo, depois adicione a farinha e o amido de milho.
6. Misture rapidamente, e pare assim que puder formar uma bola.
7. Envolve-a em filme plástico e coloque-a na geladeira por pelo menos 30 minutos.
8. Em seguida, estenda a massa em 2 a 3mm de espessura e forre o seu círculo untado de manteiga.
9. Fure a massa, depois coloque-a no congelador por pelo menos 15 minutos.
10. Em seguida, asse a massa em branco por 15 a 20 minutos a 170°C.
11. Retire o círculo, depois pincele a massa com o ovo batido e leve novamente ao forno por 5 a 10 minutos verificando a coloração.
12. Ao sair do forno, deixe esfriar.
13. Creme de limão verde: de suco de limão verde de açúcar 2 raspas de limões verdes 2 ovos de manteiga Misture o açúcar com as raspas de limão verde.
14. Em seguida, adicione os ovos e bata a mistura.
15. Paralelamente, aqueça o suco de limão verde; quando estiver quente, despeje metade sobre os ovos batendo sempre, depois despeje tudo na panela novamente.
16. Espesse o creme em fogo baixo, mexendo constantemente.
17. Em seguida, adicione fora do fogo a manteiga cortada em pedacinhos.

18. Quando o creme estiver homogêneo, despeje-o sobre a base de torta resfriada e coloque-o na geladeira.
19. Streusel de avelã: de manteiga pomada de açúcar mascavo de farinha de farinha de avelã Misture os quatro ingredientes até obter uma textura de crumble.
20. Despeje os pedaços de massa sobre uma placa coberta com papel manteiga, depois asse no forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos, o streusel deve estar bem dourado.
21. Deixe esfriar, depois polvilhe sobre o creme de limão verde.
22. Decore com algumas raspas de limão verde e pedaços de avelã, depois delicie-se!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com