

Torta de limão e hortelã

Ingrédients

- 2 gemas de ovo
- 75g de açúcar
- 75g de manteiga amolecida
- 100g de farinha
- 5g de fermento químico
- 40g de suco de limão
- 2 ovos
- 60g de açúcar
- 5g de amido de milho
- 60g de manteiga
- 120g de creme de leite fresco
- 10g de açúcar de confeiteiro
- 2g de folhas de hortelã

Préparation

1. Uma receita ensolarada para prolongar um pouco o verão, o que acha?
2. Além disso, esta receita é bastante rápida de preparar e é muito fácil!
3. Você também pode adaptá-la ao seu gosto substituindo a hortelã por manjerição no chantilly **Materiais:**
Batedor Rolo de massa Placa perfurada Sacos de confeitar Bico 18mm Bico 12mm Círculo de 20cm
Tempo de preparação: 50 minutos + 20 minutos de cozimento + mínimo 2 horas de repouso Para uma torta de 20cm de diâmetro: Sablé bretão: gemas de ovo de açúcar de manteiga amolecida de farinha de fermento químico
Bata as gemas com o açúcar.
4. Adicione em seguida a manteiga amolecida, depois a farinha e o fermento químico.
5. Forme uma bola e estenda-a levemente entre duas folhas de papel manteiga.
6. Coloque na geladeira por no mínimo 2 horas.
7. Depois, estenda-a em um círculo de 20cm e asse no forno pré-aquecido a 180°C por 15 a 20 minutos.
8. Creme de limão: de suco de limão As raspas de limão 2 ovos de açúcar de amido de milho de manteiga Bata os ovos com o açúcar, as raspas e o amido de milho.
9. Adicione o suco de limão.
10. Engrosse a mistura em fogo baixo, batendo constantemente, como um creme de confeiteiro.
11. Fora do fogo, deixe esfriar alguns minutos, depois adicione a manteiga cortada em pedacinhos e passe o creme no mixer.
12. Cubra o creme com filme plástico e deixe esfriar na geladeira.
13. Chantilly de hortelã: de creme de leite fresco de açúcar de confeiteiro de folhas de hortelã Misture o creme com as folhas de hortelã, então deixe em infusão na geladeira por 2 horas.
14. Depois, bata o creme em chantilly adicionando o açúcar de confeiteiro.
15. Montagem: Coloque o creme de limão e o chantilly em dois sacos de confeitar com bicos lisos, depois aplique sobre o sablé bretão e delicie-se!