

Tarte de cookie e framboesa

Ingrédients

- 75g de manteiga amolecida
- 40g de açúcar mascavo
- 30g de açúcar refinado
- 30g de ovo inteiro
- 120g de farinha
- 1,5g de fermento em pó
- 100g de gotas de chocolate amargo
- 50g de pistaches picados
- 175g de creme de leite fresco
- 20g de açúcar de confeitiro
- 250g de framboesas

Préparation

1. Uma receita final que faz lembrar o verão, realizada há algum tempo, mas que ainda não tinha tido tempo de postar: uma torta de framboesa, com base de cookie de pistache & chocolate.
2. A receita é super simples e rápida de preparar, e você pode variá-la com as frutas secas, o chocolate e a fruta de sua escolha de acordo com a estação. Material: Placa perfurada Sacos de confeitir Bico 18mm Círculo oblongo De Buyer Ingredientes: Usei os pistaches Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Misture a manteiga amolecida com os dois açúcares.
4. Em seguida, adicione o ovo, depois a farinha e o fermento.
5. Termine incorporando as gotas de chocolate e os pistaches picados.
6. Espalhe a massa em um círculo de torta untado, depois coloque na geladeira enquanto pré-aquece o forno a 220°C.
7. Em seguida, leve o cookie ao forno, e após 2 minutos de cozimento, reduza a temperatura para 180°C.
8. Continue cozinhando por mais 8 minutos, aproximadamente, o cookie deve estar bem dourado.
9. Deixe esfriar antes de desenformar e continuar a receita.
10. Bata o creme de leite em chantilly com o açúcar, depois coloque-o no cookie fazendo bolinhas ao redor, e espalhando mais fino no centro.
11. Coloque as framboesas sobre a chantilly, depois adicione algumas pistaches.