

# Bolo basco de baunilha e framboesa

## Ingrédients

- 250g de farinha T55
- 5g de fermento em pó
- 200g de manteiga
- 200g de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 2 gemas de ovo
- 50g de rum escuro
- 600g de framboesas
- 20g de açúcar
- 1 ovo
- 230g de leite
- 50g de açúcar
- 25g de amido de milho
- 1 fava de baunilha
- 1 ovo

## Préparation

1. Chegamos tranquilamente no outono, é o momento de aproveitar as últimas frutas do verão!
  2. Isso já foi feito por aqui com este bolo basco de framboesa e baunilha, um bolo sempre simples de fazer (embora seja necessário respeitar os tempos de descanso no frio para garantir o sucesso) e sempre delicioso
- Material: Círculo de 24cm Rolo de pastelaria Placa perfurada Batedor
- Ingredientes: Usei a baunilha Norohy de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Bata a manteiga com o açúcar.
  4. Adicione a farinha e o fermento, depois incorpore o ovo e as gemas.
  5. Termine com o rum.
  6. Divida a massa em duas partes (uma um pouco maior que a outra), estenda cada parte com 3 a 4mm de espessura entre duas folhas de papel manteiga (verifique se as massas estão suficientemente estendidas para forrar o seu círculo ou forma) e coloque no frio por pelo menos 1h (a massa é muito mole, quanto mais fria estiver, mais fácil será de trabalhar e forrar).
  7. Coloque todos os ingredientes em uma panela e deixe cozinhar/reduzir por 30 a 40 minutos, até ter uma textura de geleia.
  8. Deixe esfriar completamente.
  9. Aqueça o leite com os grãos da fava de baunilha.
  10. Bata o ovo com o açúcar e o amido de milho, depois despeje o leite por cima, batendo bem.
  11. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até engrossar.
  12. Despeje em um prato, cubra com filme de contato e deixe esfriar completamente.
  13. A montagem & cozedura: 1 ovo Estenda a massa maior em sua forma/círculo amanteigado.
  14. Espalhe dentro o creme de baunilha, depois a compota de framboesa.
  15. Cubra com a segunda massa, depois coloque no frigorífico por pelo menos 30 minutos.
  16. Espalhe uma primeira camada de douradura no bolo, depois leve novamente ao frigorífico por 30 minutos.
  17. Espalhe uma segunda camada de douradura, depois marque o bolo com a lâmina de uma faca no padrão desejado.

18. Asse o bolo por 45 minutos a 175°C, depois deixe esfriar antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)