

Vol-au-Vent recheados



Ingredientes: 300 grama de massa folhada congelada
2 unidade de ovo (para pincelar)
300 grama de creme de pasteleiro
1 colher de sopa de rum
0 desconhecido de groselhas q.b.
0 desconhecido de hortelã q.b.
2 decilitro de leite
50 grama de açúcar
35 grama de farinha
2 unidade de gemas
0 desconhecido de baunilha em pó q.b.

Instruções de preparação:

Descongele a massa folhada. Coloque-a sobre uma superfície e corte-a em círculos com um corta-massas frisado. Pique-os com um garfo e desenhe superficialmente um círculo no centro. Pincele com o ovo batido e leve ao forno a 200°. durante cerca de 20 minutos. Para fazer o creme de pasteleiro, leve ao lume um tacho com 3dl de leite, até ferver. À parte misture 50g de açúcar com 35g de farinha, 1 ovo, 2 gemas e uma pitada de baunilha em pó e outra de sal. Incorpore esta mistura no leite condensado e mantenha sobre o lume barndo, mexendo sempre, até cozer e ficar espesso. Retire massa do forno e deixe-a arrefecer e, com a ponta de uma faca, remova o centro. Misture o creme de pasteleiro com o rum e distribua-o pelos vol-au-vent com ajuda de um saco de pasteleito. Decore com groselhas e hortelã e sirva frescos.

Sugestões Adicionais: