

Culinária!



CRIS LEITE
Chefe de cozinha
www.chefcrisleite.com.br

Quer ver suas três receitas favoritas publicadas aqui na Toda Extra? Compartilhe com a gente! Envie-as para todaextra@extra.inf.br com sua foto, seu nome e telefone, e entraremos em contato

Mil folhas com baunilha

INGREDIENTES

Crocante: 300g de açúcar refinado / 300g de castanha do Pará picada / 40g de manteiga sem sal (para untar)

Creme de baunilha: 500ml de leite integral / 1 unidade de fava de baunilha para raspar / 4 unidades de gemas / 120g de açúcar refinado / 80g de amido de milho / 40g de manteiga sem sal / 1 rolo de 500g de massa folhada

PREPARO

Creme: coloque para ferver o leite com as

raspas de fava de baunilha. Numa tigela à parte, misture bem as gemas com o açúcar e o amido. Sempre mexendo, vire o leite fervendo nas gemas, volte para a panela e cozinhe até engrossar (por mais 5 minutos). Retire do fogo, junte a manteiga e misture até ficar homogêneo. Leve à geladeira. Quando estiver frio, bata o creme na batedeira para alisar. Reserve. Crocante: derreta o açúcar e acrescente a castanha. Misture bem.

Espalhe a mistura sobre uma pedra untada. Deixe esfriar e, depois, quebre usando um rolo de massa. Corte a massa folhada em retângulos iguais, leve ao forno a 180°C por 10 minutos. Montagem: coloque um retângulo de massa folhada no prato. Com o auxílio de uma espátula, espalhe o creme. Sobreponha outra massa folhada, espalhe outra camada de creme de baunilha, e por cima deste mais uma camada de massa. Decore com o crocante.



16
PORÇÕES

45
MIN

FOTOS DE CRIS LEITE/ DIVULGAÇÃO



60
PORÇÕES

20
MIN

Biscoito de polvilho

INGREDIENTES

500g de polvilho azedo / 120ml de água / 120ml de óleo de canola / 120ml de leite integral / 4g de sal refinado / 100g de parmesão ralado / 1 unidade de ovo / 30g de manteiga sem sal para untar o tabuleiro

PREPARO

Umedeça o polvilho azedo com a água em temperatura ambiente. Misture o leite com o óleo e o sal. Leve ao fogo para ferver. Escalde o polvilho com a mistura do leite ainda

quente. Sove a massa até esfriar. Reserve. Misture os ovos e acrescente à massa até obter uma consistência mole. Junte o queijo parmesão ralado, misturando bem. Unte o tabuleiro com manteiga. Molde os biscoitos com um saco de confeiteiro. Pré-aqueça o forno a 180°C por 5 minutos. Leve o tabuleiro para o forno e reduza a temperatura para 90°C. Asse por 7 a 10 minutos. Espere esfriar para retirar do tabuleiro.