

BOLO DE AZEITE, CARAMELO, BAUNILHA E IOGURTE GREGO



Bolo de azeite

Ingredientes

60g farinha
75g farinha de amêndoas
4 claras de ovo
1/2 vagem de baunilha (sementes apenas)
100g de manteiga queimada
50g azeite virgem extra
Zest de laranja e limão

- 1- Colocar a manteiga num tacho e aquecer até os sólidos começarem a alourar. Retirar, juntar o açúcar e deixar arrefecer.
- 2- Juntar a farinha, farinha de amêndoa e misturar.
- 3- Adicionar a manteiga (à temperatura ambiente), o azeite, zest de limão e laranja e baunilha. Mexer até incorporar.
- 4- Bater as claras em castelo e envolver no preparado anterior.
- 5- Colocar em formas e cozer em forno aquecido a 170º durante 10-15min.

Caramelo

Ingredientes

100g açúcar
50g mel
Gotas de sumo de limão
Água Q.b.
1cc de bicarbonato de sódio

- 1- Numa superfície de pedra coloque gelo dentro de um saco para ficar bem fria. (Atenção: não deve estar molhada quando verter o caramelo por cima)
- 2- Coloque o açúcar, gotas de sumo de limão e um pouco de água num tacho e ferva até se formar um caramelo ligeiramente dourado.
- 3- Junte o mel e deixe evoluir um pouco mais a cor.
- 4- Deite o bicarbonato de sódio e irá reparar que vai reagir imediatamente fazendo uma espuma.
- 5- Despeje esta espuma para cima da pedra gelada e deixe solidificar.
- 6- Parta em pedaços e reserve num recipiente hermético.

Emulsão de azeite e baunilha

Ingredientes

75g azeite
½ vagem de baunilha
100g água
50g açúcar
40g mel
Sal q.b.

- 1- Caramelizar o açúcar e mel. Picar a vagem de baunilha e juntar.
- 2- Juntar a água e deixar arrefecer.
- 3- Triturar tudo num liquidificador e juntar o azeite em fio.
- 4- Reservar no frio.

Gelado de iogurte grego: (opcional. Poderá fazer com gelado de compra)

Ingredientes

100g açúcar
2 claras de ovo
Sumo de 1/2 limão
100g natas

300g iogurte grego

Sal q.b.

- 1- Bata as claras em castelo, junte o açúcar e sal e continue a bater até dissolver o açúcar.
- 2- Bata as natas em castelo, junte o sumo de limão e envolva as claras e o iogurte.
- 3- Coloque num recipiente hermético e congele durante 8h.
- 4- Retire cerca de 5min antes de servir.

Empratamento

Coloque a emulsão de azeite e baunilha no fundo do prato e espalhe com a ajuda de um pincel ou uma espátula. Parta o bolo de azeite em dois, coloque uma bola de gelado no meio e disponha alguns pedaços de caramelo à volta.