

Bolo de balacha Maria (biscuits traditionnels Portugais)



Pour huit personnes généreuses :

- Deux paquets de biscuits Maria de 200 g
- 350 g de crème liquide entière froide
- 280g de lait concentré sucré
- 2 cas de lait
- cannelle selon votre goût
- 15 ml rhum et 1 cas d'alcool de fruit
- 1 café long
- 7g de gélatine (3,5 feuilles)

1. Mettre le robot et le fouet au congélateur 20 minutes
2. faire un café le laisser refroidir
3. mettre la gélatine dans l'eau froide
4. mettre le café et le rhum et l'alcool de fruits dans une assiette creuse (changer selon votre goût)
5. au robot monter la crème liquide en chantilly ferme attention qu'elle ne tourne pas en beurre
6. faire chauffer le lait, hors du feu mettre la gélatine essorée remuer le tout pour faire fondre
7. ajoutez le lait concentré avec le lait et la gélatine pour faire refroidir. Bien mélanger le tout.
8. mettre le contenu de la casserole dans la chantilly et mélangez délicatement à la Maryse
9. poser un cercle sur le plat de service et mettre du rhodoïd autour
10. poser des biscuits Maria imbibés rapidement côté écriture, poser le côté écrit dessus
11. faire une couche de biscuits/ une couche crème/ une couche double biscuits / une couche de crème
12. Égaliser sur le dessus et mettre au frigo au minimum six heures
13. mixer des biscuits Maria environ 5 ou 6, saupoudrer dessus et remettre au frigo au minimum quatre heures après avoir retiré le cercle.

vous pouvez le déguster frais ou passé au congélateur pour une version glacée



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr