

quatro sabores: um tradicional, com cream cheese frosting, flor comestível e folhas de ouro no topo, e outras três com frutas típicas americanas — blueberry, framboesa e amora. Aliás, os doces dos Estados Unidos sempre foram uma paixão para Luís, tanto que, com os leitores da coluna, ele compartilha a receita de uma tradicional torta de abóbora.

E se a ideia inicial de Luís era juntar dinheiro para voltar logo a fazer um intercâmbio, hoje, essa já não é sua prioridade. Agora, pensa em fazer a Fine n Rolls crescer e, depois, então, realizar todos os sonhos!

Pumpkin Pie

Arquivo pessoal



Ingredientes para a massa

- 375g de farinha de trigo
- 62g de açúcar
- 188g de manteiga sem sal
- 30g de gemas
- 94g de água gelada
- 1 pitada de sal

Ingredientes do recheio

- 400g de abóbora japonesa descascada e cortada em pedaços médios
- 3 ovos
- 200g de açúcar demerara
- 200g de creme de leite fresco
- 100ml de leite
- 1/2 colher de chá de gengibre em pó
- 1/2 colher de chá de noz-moscada
- 1/2 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de cravo em pó

Modo de preparar a massa

- Numa tigela grande, misture a farinha com o açúcar. Acrescente a manteiga em cubos e misture com a mão, beliscando com as pontas dos dedos até formar uma farofa grossa.
- Junte as gemas e amasse até formar uma massa lisa e bem macia. Modele numa bola e achate delicadamente num disco.
- Coloque na tigela, embrulhe com plástico filme e leve à geladeira por, no mínimo, 30 minutos para firmar.
- Retire a massa da geladeira 5 minutos antes de abrir. Enquanto isso, separe uma forma redonda canelada de fundo removível de 22cm de diâmetro e 2 sacos plásticos para alimentos.
- Para abrir a massa, coloque-a entre os dois sacos plásticos abertos — a massa doce é mais quebradiça, os sacos ajudam a manter o formato. Com o rolo de macarrão, comece a abrir a massa.
- Abra a massa até formar um círculo 6cm maior que o diâmetro da fôrma.
- Retire um dos plásticos e vire a massa de uma só vez sobre a forma. Com as pontas dos dedos, pressione delicadamente a massa para firmar e cobrir o fundo e a lateral da forma.
- Leve a fôrma com a massa à geladeira por pelo menos 20 minutos para firmar. Enquanto isso, prepare o recheio.

Modo de preparar o recheio e a montagem

- Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Numa panela média, coloque a abóbora com de xícara (chá) de água e leve ao fogo médio.
- Quando começar a ferver, tampe a panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos ou até a abóbora ficar macia — assim ela cozinha sem ficar aguada.
- Transfira a abóbora cozida para uma tigela grande e amasse bem com um garfo (ou amassador de batatas), até formar um purê liso, e deixe amornar — ele não pode estar muito quente ao ser misturado aos ovos. Enquanto isso, aproveite para preassar a massa.
- Corte um círculo de papel-manteiga um pouco maior que a forma, coloque sobre a massa e preencha o fundo com grãos de feijão cru — eles servem de peso e evitam que a massa infle e rache ao assar.
- Leve a base da torta ao forno para assar por 25 minutos ou até as bordas começarem a dourar. Retire os feijões e o papel e volte a massa para o forno por mais 10 minutos, até que o fundo doure levemente e perca o aspecto de cru.
- Assim que o purê de abóbora estiver morno, junte as especiarias, o açúcar e misture bem com uma espátula de silicone.
- Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para um prato fundo.
- Bata os ovos com um garfo apenas para misturar as claras com as gemas. Junte os ovos batidos ao purê de abóbora, acrescente o creme de leite e misture bem com um batedor de arame até ficar liso, mas sem incorporar ar.
- Retire a base da torta do forno e preencha com o recheio de abóbora.
- Volte a forma ao forno para assar por 30 minutos ou até as bordas do recheio inflarem e ficarem firmes, mas o centro ainda estiver cremoso e brilhante. Atenção: se assar demais, a torta vai rachar e perder a textura cremosa.
- Retire a torta do forno e deixe esfriar completamente em temperatura ambiente antes de desenformar e servir. Sirva com sorvete, merengue ou creme batido.