



Gelados



45 MIN



DIFÍCIL



12 UNIDADES



YÁMMI 1

## Ingredientes

### Para as bolachas

- 120g de manteiga
- 125g de açúcar
- 1 ovo
- ½ c. de chá de extracto de baunilha
- 250g de farinha
- ½ c. de chá de fermento em pó
- 10g de cacau em pó
- sal a gosto

### Para o gelado

- 300ml de leite
- 150g de açúcar
- 2 gemas
- ½ vagem de baunilha
- 200ml de natas

### Para o toffee (molho de caramelo)

- 150g de açúcar
- 50ml de água
- 100ml de natas
- 25g de manteiga
- ½ c. de chá de extracto de baunilha

### Para o chocolate

- 200g de chocolate preto 70% cacau

## Preparação

- 1º** Coloque no copo a manteiga e o açúcar e programe 30 segundos na velocidade 7. Com a espátula faça descer o que se acumulou nas paredes do copo e programe mais 30 segundos na mesma velocidade.
- 2º** Junte o ovo e a baunilha e regule 20 segundos na velocidade 5.
- 3º** Adicione a farinha, o fermento, o sal e o cacau em pó e programe 1 minuto na velocidade 4. A massa deve ter-se unido e formado uma bola - se não for o caso, regule mais 10 segundos na velocidade 9.
- 4º** Embrulhe a massa num pedaço de película aderente e leve ao frigorífico durante cerca de 1 a 2 horas até ficar dura.
- 5º** Entretanto prepare o gelado: no copo coloque a lâmina de mistura e junte o leite, o açúcar, as gemas e a vagem de baunilha. Programe 8 minutos a 90°C na velocidade 3.
- 6º** Retire a vagem, misture as natas e programe 15 segundos na velocidade 5.
- 7º** Transfira o preparado para um recipiente e deixe arrefecer. Tape e leve ao congelador até solidificar.
- 8º** Passe a taça por água e prepare o toffee: coloque o açúcar e a água num tachinho e leve a ferver em lume brando até obter cor de caramelo (mas sem ficar demasiado escura).
- 9º** Coloque no copo as natas, a manteiga e a baunilha e programe 4 minutos a 70°C na velocidade 2. Com a máquina em funcionamento, verta o caramelo em fio pela abertura da tampa com cuidado.

### Para a decoração

- 100g de amendoim torrado picado
- Flor de sal a gosto

- 10°** Quando terminar o tempo, programe mais 30 segundos na velocidade 5. Reserve o toffee num recipiente e deixe arrefecer.
- 11°** Passe a taça por água e derreta o chocolate durante 4 minutos a 37°C na velocidade 2. Reserve e deixe arrefecer.
- 12°** Estique a massa das bolachas com um rolo da massa numa superfície enfarinhada e corte com cortadores de bolacha.
- 13°** Leve ao forno pré-aquecido a 180°C num tabuleiro forrado com papel vegetal durante 10 a 12 minutos.
- 14°** Distribua o gelado entre duas bolachas e mergulhe cada sanduíche até metade no chocolate. Passe de seguida pelo amendoim torrado e verta o toffee. Polvilhe com flor de sal a gosto.

**Dica:** Guarde o restante toffe num recipiente no frigorífico e utilize-o para rechear bolos, servir com crepes, gelados, etc.