

TARTE DE FEIJÃO



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA
- 1 LATA (PEQUENA) DE FEIJÃO BRANCO
- 5 OVOS
- 100 GR DE COCO RALADO
- 300 GR AÇÚCAR
- 80 GR AÇÚCAR EM PÓ
- 75 GR VAQUEIRO LÍQUIDA

CONFEÇÃO

1. Colocar a massa folhada numa tarteira, forrada com papel vegetal, picar o fundo com um garfo e reservar.

3. Colocar na taça a lâmina para triturar e juntar o feijão, previamente escorrido. Programar 30 segundos, velocidade 8. Após os 30 segundos, com a espátula, empurrar o feijão que está nas laterais para o fundo da taça e programar mais 20 segundos, velocidade 8.

5. Juntar o açúcar e programar mais 30 segundos, velocidade 8. Juntar depois os restantes ingredientes e programar 1 minuto, velocidade 7.

7. Verter na tarteira e polvilhar bem com açúcar em pó.

9. Levar ao forno pré-aquecido a 180º por cerca de 30 minutos. Quando começar a ficar dourada, está pronta!

11. Depois de fria polvilhar com um pouco mais de açúcar em pó.
