Sobremesas

TARTE DE REQUEIJÃO E AMÊNDOA

Receita de Fã
Médio
60 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- MASSA :
- 200 GR DE FARINHA T65
- 100 GR DE MANTEIGA
- 70 GR ÁGUA FRIA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE AÇÚCAR
- RECHEIO:
- 60 GR MIOLO DE AMÊNDOA
- 400 GR DE REQUEIJÃO
- 200 GR DE AÇÚCAR
- 3 OVOS
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA
- 80 GR DE FARINHA T55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180 graus.
2. Colocar no copo lâmina corte / amassar adicionar os ingredientes da massa vel 8 / 1 minuto.
3. Retirar para bancada enfarinhada moldar bola.
4. No papel vegetal esticar com auxilio do rolo, colocar na tarteira retirar cantos da massa pica-la com garfo.
5. No copo com lamina corte / amassar adicionar amêndoa vel 12 / 20 seg.
6. Adicionar requeijão, açúcar, ovos e a canela vel 7 / 1 minuto.
7. Adicionar farinha e fermento vel 5 / 10 seg.
8. Distribuir sobre a massa levar ao forno 40 minutos.