

TARTE BOM BOCADO



INGREDIENTES

- MASSA:
- 200 GR FARINHA COM FERMENTO
- 70 GR DE AÇÚCAR
- 75 GR DE MANTEIGA
- 1 OVO
- RECHEIO :
- 300 ML LEITE MEIO GORDO
- 100 ML ÁGUA
- 1 PAU DE CANELA
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- 250 GR DE AÇÚCAR
- 5 GEMAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE MAIZENA

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar lâmina triturar /amassar adicionar manteiga vel 3 / 90 graus / 3 minutos.

2. Juntar farinha, açúcar, ovo programa massas P1.

3. Retirar e moldar numa bola.

4. Recheio :

5. Na taça da CC com a acessório misturador o açúcar e a água vel 2 / 120 graus / 10 minutos.

6. Adicionar leite, pau canela, tiras de casca de limão vel 2 / 95 graus / 3 minutos.

7. Numa taça de vidro colocar gemas e maizena envolver bem.

8. Programar vel 6 / 95 graus / 3 minutos colocar o preparado de gemas pelo bocal e deixar terminar programa.

9. Estender a massa numa folha de papel vegetal com auxílio de outra folha de papel vegetal por cima e esticar com o rolo.

10. Colocar na tarteira e moldar (a tarteira não é grande). Recheiar com o creme e levar ao forno a cozer.

11. Desenformar depois de frio.

12. Se fizer numa tarteira maior dobrar as quantidades tanto do recheio como a massa.
