

TARTE DE CAJU



INGREDIENTES

- BASE:
- 200 GR FARINHA BRANCA NEVE
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE MANTEIGA
- 1 OVO
- CREME:
- 300 GR CAJU CRU
- 125 GR MANTEIGA
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES SOPA DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar lâmina amassar / triturar com manteiga 2 minutos, 90 °, vel 4.

2. Adicionar os restantes ingredientes da base 1 minuto, vel 8.

3. Colocar numa tarteira e levar ao forno por 10 minutos a 180 °C

4. Na CC colocar a mesma lâmina com os ingredientes do creme e "dessert" por 15 minutos mas só deixei 7 minutos.

5. Dispor por cima da base e levar novamente ao forno até ficar tostadinha a minha ficou um pouco a mais.
