

TARTE DE AMÊNDOA



INGREDIENTES

- BASE :
- 200 GR FARINHA BRANCA NEVE
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 100 GR DE MANTEIGA
- 1 OVO
- CREME:
- 300 GR AMÊNDOA LAMINADA
- 150 GR DE MANTEIGA
- 100 GR DE AÇÚCAR
- 8 COLHERES DE SOPA DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Na CC colocar lâmina amassar / triturar com manteiga 2 minutos, 90 º, vel 4. Adicionar os restantes ingredientes da base 1 minuto, vel 8.

2. Colocar numa tarteira e levar ao forno por 8 minutos a 180 ºC.

3. Na CC colocar a mesma lâmina com os ingredientes do creme por 6 minutos, 90º, vel 4.

4. Dispor por cima da base e levar novamente ao forno até ficar tostadinha.

5. Desenformar depois de frio.
