Sobremesas

TARTE DE REQUEIJÃO

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- A MINHA VERSÃO :
- 280 GR DE REQUEIJÃO OVELHA
- 65 GR DE FARINHA DE ARROZ
- 35 GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 200 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO (PARA A PRÓXIMA REDUZO AINDA MAIS GOSTO DE MENOS DOCE)
- 7 OVOS
- NA ORIGINAL LEVA 100 GR DE FARINHA NORMAL E 250 GR DE AÇÚCAR O RESTANTE É IGUAL.

CONFEÇÃO

1. Bater os ovos com açúcar 8 minutos, vel 7 com acessório batedor e sem tampa de vapor.
2. Adicionar requeijão esfarelado 40 seg., vel 4.
3. Adicionar farinhas com vara de arames prefiro.
4. Levar a uma tarteira forrada com papel vegetal untada com spray ao forno pré aquecido a 180ºC durante 15 minutos também depende do forno, fazer teste do palito.