

TARTE DE AMÊNDOA



INGREDIENTES

- MASSA
- 200 GR FARINHA
- 150 GR AÇÚCAR
- 125 GR MANTEIGA
- 1 OVO
- 2 COLHERES SOPA DE LEITE
- 1 COLHER DE CAFÉ, DE FERMENTO (ROYAL)
- COBERTURA
- 200 GR AMÊNDOA PALITADA
- 150 GR AÇÚCAR
- 120 GR MANTEIGA
- 8 COLHERES DE SOPA DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Massa

2. Pré-aquecer o forno a 180

3. Lâmina de amassar/triturar

4. Adicionar o ovo e o açúcar. Velocidade 8, 5 minutos.

5. Adicionar a farinha, o fermento. Velocidade 5, 2 minutos.

6. Finalmente adicionar a manteiga e o leite. Velocidade 5, 1 minuto.

7. Untar uma tarteira com manteiga e polvilhar com farinha. A tarteira convém não ser muito pequena para a massa não ficar muito alta.

8. Levar ao forno por cerca de 15 minutos (Só para cozer o suficiente para aguentar a amêndoa que vai levar e depois volta para o forno)

10. Cobertura

11. Lamina triturar/amassar

12. Adicionar o açúcar, manteiga e o leite. Velocidade 6, 2 minutos. Verificar que fica bem misturado.

13. Trocar para acessório misturador e adicionar a amêndoa. Programar Slow cook P1 , 6 minutos. Se necessitar para engrossar, mais 1 ou 2 minutos

14. Quando retirar tarteira do forno(após cozer a massa), colocar a cobertura, uniformizar e levar ao forno até ficar douradinha uniformemente.
