Sobremesas

TARTE DE AMÊNDOA

Receita de Fã
Médio
35 Min.
1-8 Doses

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.

16. Foto cedida gentilmente por Carla Varela