

TARTE DE MORANGOS



CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°C.
2. Estender a massa numa forma de tarte. Picar a massa com um garfo. Colocar papel vegetal por cima e cobrir o fundo com feijão seco (por exemplo) e levar a cozer cerca de 20 a 30 minutos, consoante o forno. A massa deve estar bem cozido em toda a superfície e estar levemente dourada. Deixar arrefecer.
3. Colocar na cuba, com o acessório batedor, os ovos, as gemas, o açúcar, a farinha e a maizena. Misturar na velocidade 6 durante 1 minuto, juntando o leite através da tampa.
4. Colocar a tampa de regulação de vapor e programar na velocidade 4, a 90°C, durante 12 minutos.
5. No final, juntar a baunilha e misturar na velocidade 7 durante 1 minuto.
6. Colocar o creme numa saladeira, coberto com filme alimentar, e deixar arrefecer.
7. Colocar o creme arrefecido em cima da massa quebrada. Dispor os morangos cortados em cima do creme.
8. Numa tigela pequena, colocar o doce de morango e a água. Aquecer no micro-ondas 1 minuto. Misturar e deixar arrefecer um pouco. Com a mistura, pincelar a tarte para lhe dar brilho.
9. Observações:
10. - Esta tarte pode ser usada com qualquer fruta. Se usar outro tipo de fruta (que não seja frutos vermelhos), opte por usar doce de alperce no final.
11. - Pode optar por não pincelar a tarte. É meramente estético.
12. - O feijão seco que se usa para cozer a massa não pode ser utilizada para outro fim depois disso. Usa-se para a massa ficar uniforme.

INGREDIENTES

- - 1 MASSA QUEBRADA (RECEITA NO INÍCIO DO LIVRO GRANDE) OU 1 DE COMPRA
- - CREME DE PASTELEIRO:
- - 2 OVOS
- - 3 GEMAS DE OVO
- - 100 G DE AÇÚCAR
- - 40 GR DE FARINHA
- - 30 GR DE MAIZENA
- - 70 CL DE LEITE
- - 1 C.C. DE BAUNILHA EM PÓ
- - MORANGOS
- - 2 C.S. DE DOCE DE MORANGO
- - 1 C.S. DE ÁGUA