

TARTE DE SÃO MARTINHO



INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 300GR DE FARINHA(USEI BRANCA DE NEVE)
- 130GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 70GR DE ÁGUA
- 1PITADA DE SAL
- 30GR DE AÇÚCAR
- PARA O RECHEIO :
- 1500G DE ÁGUA
- 1 PITADA DE SAL
- 400GR DE CASTANHAS CONGELADAS
- 100GR DE MIOLO DE NÓZ
- 300GR DE ACÚCAR
- 5OVOS INTEIROS
- 100GR MANTEIGA AMOLECIDA
- 1COLHER DE CHÁ DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Colocar todos os ingredientes para a massa na taça V6 45/50segundos com a lamina de amassar.

2. Retirar da taça a amassar com as mãos.

3. Deixar a massa repousar 20minutos. E depois forar uma tarteira o fundo e laterais.

5. Preparar o recheio: colocar as castanhas a agua e o sal na taça e cozer 30minutos a 100° na velocidade 3 com a lamina de misturar. Escorrer bem as castanhas com a ajuda do cesto. Depois colocar as castanhas e as nozes na taça com a lamina picadora durante 40segundos na velocidade 7//9. E reservar.

6. Coloca o acessório batedor e batem se os ovos e a manteiga 5minutos a 35° na V4.

7. Junta se o fermento e o puré de castanhas com as nozes e programa se 1minuto na V3.

8. Recheio pronto junta se à tarteira.

9. Vai ao forno previamente aquecido a 180° durante 35/40minutos.

11. Já em frio acrescentei açúcar em pó por cima da tarte.

13. Espero que gostem!

14. Fico à espera das vossas tartes.

15. Bom São Martinho
