Sobremesas

TARTE DE REQUEIJÃO

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- 280 G DE AÇÚCAR
- 80 G MANTEIGA À TEMPERATURA AMBIENTE
- 500 G REQUEIJÃO
- 4 OVOS
- 100 G FARINHA TIPO 55
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ ROYAL
- AÇÚCAR EM PÓ E CANELA PARA POLVILHAR
- SUMO DE MEIO LIMÃO OPCIONAL

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.
2. Coloque na taça coloque o açúcar, a manteiga, o requeijão, os ovos, a farinha, sumo de limão (caso use) e o fermento em pó e bata 4 min/ vel.7.
3. Coloque o preparado numa tarteira com aproximadamente 26 cm de diâmetro forrada com papel vegetal e leve ao forno a 180ºC cerca de 30 minutos.
4. Sirva polvilhada com açúcar e canela.
5. Receita inspirada: http://www.bemecuisine.com/tarte-de-requeijao/