

TARTE DE REQUEIJÃO



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.

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 180°C cerca de 30 minutos.

4. Sirva polvilhada com açúcar e canela.

5. Receita inspirada:
<http://www.bemecuisine.com/tarte-de-requeijao/>

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