

# TARTE DE AMÊNDOA



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça todos os ingredientes indicados para a confecção da massa com a lâmina de amassar/triturar. Coloque a tampa e programe 1 min na Vel 6. Passe a espátula e repita o programa.
2. Unte uma carteira com manteiga e polvilhada com farinha. Coloque a massa e Alise com uma espátula, leve ao forno pré-aquecido a 180°C 15 min. Retire e reserve.
4. Para a cobertura: coloque na taça limpa a manteiga, o leite, o açúcar e o miolo de amêndoa com o acessório misturador. Coloque a tampa e coloque o programa sobremesas na Vel 2 100°C 7 min.
5. Espalhe o preparado de amêndoa sobre a tarte cozida e leve novamente ao forno até ficar douradinha. Desenforme e sirva.

## INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 150 G DE FARINHA
- 100G DE AÇÚCAR
- 100 G DE MANTEIGA
- 2 OVOS
- 50G DE LEITE
- 1 COLHER (CHÁ) FERMENTO PÓ
- PARA A COBERTURA
- 150G DE AMÊNDOA PAUTADA (1 PACOTE)
- 150 G DE AÇÚCAR
- 70G DE MANTEIGA
- 50G DE LEITE