*Sobremesas*

# TARTE CRUMBLE DE MIRTILOS

Receita de Fã
Fácil
55 Min.
6-8 Doses

## INGREDIENTES

- MASSA AREADA:
- - 1 OVO;
- - 1 PITADA DE SAL;
- - 125 GR DE AÇÚCAR;
- - 250 GR DE FARINHA;
- - 125 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA (NÃO DERRETIDA!) CORTADA EM CUBOS;
- - 1 C.S. DE BAUNILHA LÍQUIDA.
- RECHEIO:
- - 600 GR DE MIRTILOS;
- - 100 GR DE AÇÚCAR;
- - 2 C.S. DE MAÏZENA.
- CRUMBLE:
- - 90 GR DE FARINHA;
- - 90 GR DE AÇÚCAR MASCAVADO;
- - 90 GR DE AMÊNDOA EM PÓ;
- - 90 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA (NÃO DERRETIDA!!) EM CUBOS.

## CONFEÇÃO

1. Massa areada:

2. Colocar todos os ingredientes, na ordem indicada, na cuba com o acessório para amassar/triturar. Programar Massa P1. Fazer pausas, todos os 20 ou 30 segundos, para não forçar o motor. Tirar a massa da cuba e formar uma bola. Envolver em película aderente e colocar no frigorífico.

3. Recheio:

4. Passar os mirtilos por água e secá-los bem, com papel absorvente. Colocá-los numa saladeira, juntar o açúcar e a maïzena e misturar delicadamente. Reservar.

5. Crumble:

6. Numa saladeira , colocar os ingredientes secos e incorporar a manteiga amolecida em pedaços. Misturar com as pontas dos dedos até obter uma massa de crumble. A massa não deve ficar muito fina e é normal ficar com pedaços. Tem de ter a textura de areia grossa.

7. Préaquecer o forno à 175°C. Barrar uma forma de tarte com manteiga e farinha.

8. Numa bancada enfarinhada, estender, com um rolo, a massa areada. Colocá-la na forma, cortar os excessos e picar o fundo com a ajuda de um garfo. Colocar os mirtilos e com os dedos, espalhar o crumble. Levar ao forno, cerca de 35 minutos. Baixar o forno para os 150°C e deixar mais 10 minutos.

9. Deixar arrefecer completamente antes de saborear!