

# TARTE DE AÇÚCAR



*Tarte au sucre*



## INGREDIENTES

- 60G + 40G MANTEIGA
- 100G DE LEITE
- 10G DE FERNENTO DE PADEIRO
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR
- 200G DE FARINHA
- 1 OVO
- 40G DE AÇÚCAR MASCAVADO

## CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório triturar/amassar e junte as 60 gramas de manteiga cortada em pequenos pedaços, 100 gramas de leite, 10 gramas de fermento de padeiro fresco cortado em pedaços e 1 colher de sopa de açúcar e Aqueça 3m30s / 40 ° C / velocidade 4.
2. Adicione as 200 gramas de farinha e o ovo na taça é seleccione o programa massas P2.
3. Transfira o conteúdo para uma forma de tarte forrada com papel vegetal.
4. Espalhe a massa que é pegajosa com ajuda de uma espátula.
5. Reserve em um lugar quente, coberto com um pano por 2 h 00 min.
6. Pré-aqueça o forno a 240 ° C.
7. Coloque 40 gramas de manteiga cortada em pedaços e 40 gramas de açúcar mascavado na mistura. (Pode colocar espalhando por cima ou faça buracos com o dedo e insira os bocados de manteiga na massa e depois espalhe o açúcar)
8. Coloque no forno por 10 minutos a 240 ° C.
9. Nota: eu cozi a tarte na multifry na opção forno, potência 3 durante 20m
10. Receita inspirada de: <https://www.cookomix.com/?p=1664>