

# TARTE DE AMEIXA



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Estenda a massa e coloque-a numa forma para tarte untada com manteiga.
2. Coloque os ovos batidos, as amêndoas moídas, o açúcar mascavado e a manteiga aos cubos na taça com a lâmina para amassar/triturar e seleccione o programa de massa P3 durante 1 min. 40 seg.
3. Espalhe a massa de amêndoas no fundo da tarte e coloque as ameixas por cima, na vertical e juntas.
4. Deixe cozer durante cerca de 25 min. Sirva morno ou frio.

## INGREDIENTES

- 1 MASSA AREADA
- 3 OVOS
- 125 G AMÊNDOAS MOÍDAS
- 70 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 125 G MANTEIGA
- 500 G AMEIXAS, SEM CAROÇO