

# TARTE DE CHUCHU



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de amassar/triturar na taça, colocar o chuchu, o açúcar, os paus de canela e o vinho do porto. Programar SLOWCOOK P1 5min, sem a tampa de vapor.
2. Programar depois Vel. 4 - 125º - 20min. Findo o tempo, retirar os paus de canela e programar vel. 12 40s. Deixar arrefecer um pouco. Fica uma espécie de puré.
3. Mudar para o acessório de bolos. Acrescentar a farinha, o fermento e os ovos e programar vel.6 30seg.
4. Forrar uma tarteira com a massa folhada e verter o recheio da tarte ou untar com manteiga e polvilhar uma tarteira e verter o recheio.
5. Levar ao forno pré-aquecido nos 180º cerca de 30min.
6. Polvilhar, depois de fria, com açúcar em pó e canela.

## INGREDIENTES

- 750G DE CHUCHU LIMPO, DESCASCADO E AOS PEDAÇOS
- 330G DE AÇÚCAR
- 2 PAUS DE CANELA
- RASPA DE UM LIMÃO
- 2 COLHERES DE SOPA DE VINHO DO PORTO
- 4,5 COLHERES BEM CHEIAS DE FARINHA
- 3 COLHERES DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 6 OVOS
- 1 MASSA FOLHADA DE COMPRA (OPCIONAL)
- AÇÚCAR EM PÓ, CANELA