

TARTE DE GRÃO-DE-BICO



INGREDIENTES

- MASSA QUEBRADA:
- 240G DE FARINHA
- 120G DE MANTEIGA
- UMA PITADA DE SAL
- 7CL DE ÁGUA
- RECHEIO:
- 150G DE GRÃO-DE-BICO COZIDO
- 250G DE AÇÚCAR
- 25G DE FARINHA
- 20G DE MARGARINA LÍQUIDA
- 2 OVOS (SE POSSÍVEL CASEIROS - A COR E PALADAR FAZEM DIFERENÇA)
- 2 GEMAS DE OVO
- RASPA DE LIMÃO Q.B.
- AÇÚCAR BAUNILHADO, EM PÓ, PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Massa :

2. Coloque a farinha, a manteiga amolecida e uma pitada de sal na taça de preparação com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 6. Após 30 seg., junte a água e deixe a máquina em funcionamento até a mistura formar uma bola (cerca de 2 min. e 30seg.). Cubra com película aderente e deixe repousar no frigorífico durante 30 min

3. Aqueça previamente o forno a 180°C (T. 6). Estenda a massa e coloque-a numa forma para tarte untada com manteiga. Reserve

4. Recheio:

5. Coloque o grão-de-bico na taça com a lâmina para triturar/amassar e programe 30 seg. vel. 8. Junte o açúcar e triture novamente 30 seg. vel. 8.

6. Abra a taça e com a espátula raspe as laterais, juntando tudo no fundo da mesma. Adicione a margarina e programe 20 seg. vel. 6. Se o puré não ficar bem liso, triture mais 10 segundos.

7. Misture a farinha peneirada, os ovos, as gemas e a raspa de limão. Programe 1 minuto na velocidade 7.

8. Deite o recheio por cima da massa e polvilhe com bastante açúcar em pó (é o que cria a superfície estaladiça).

9. Leve ao forno, cerca de 30 minutos.

10. Desenforme, deixe arrefecer e antes de servir cubra com mais açúcar em pó, peneirado.
