

TARTE DE AMÊNDOA E PINHÃO



INGREDIENTES

- MASSA:
- 250 G DE FARINHA
- 120 G DE MANTEIGA
- 130 G DE AÇÚCAR
- 2 OVOS
- RECHEIO:
- 100G DE AMÊNDOA
- 2 OVOS + 4 GEMAS
- 140 G DE AÇÚCAR
- 50 G DE MANTEIGA
- 1 LIMÃO
- 50 G DE PINHÃO
- Q.B. DE AÇÚCAR EM PÓ (PARA POLVILHAR)

CONFEÇÃO

1. Prepare a massa:

2. Deite a farinha para a taça do robot, com a lâmina para amassar/triturar, junte a manteiga, o açúcar, os ovos e selecione o Programa de Massas P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Retire a massa da taça, faça uma bola com a mesma e deixe-a repousar 30 minutos.

3. Entretanto, prepare o recheio:

4. Triture as amêndoas no robot, usando a lâmina para amassar/triturar, durante cerca de 1 minuto ou até obter uma farinha não muito fina (uma espécie de farofa). Retire e reserve.

5. Encaixe o acessório batedor na taça do robot, junte os ovos, as gemas, o açúcar e programe durante 10 minutos na velocidade 8. Troque para o acessório misturador, junte a amêndoa triturada, o sumo e a raspa de limão, a manteiga em pequenos pedaços e programe a 100°C, na velocidade 5, durante 7 minutos ou até ficar um creme. Retire da taça e deixe arrefecer.

6. Pré-aqueça o forno a 200°C. Estenda a massa, coloque-a dentro da forma, pique o fundo com um garfo, forre-a com papel vegetal, cubra com leguminosas secas e leve ao forno cerca de 30 minutos. Retire as leguminosas e o papel e disponha o recheio, salpicando com o miolo de pinhão. Polvilhe com o açúcar em pó e leve novamente ao forno, baixando a temperatura para 180°C, durante cerca de 30 minutos. [Nos últimos 5 minutos liguei a resistência de grill para tostar um pouco].
