

TARTE DE UVAS

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS + 30 MINUTOS

1 base de massa folhada para tartes

Feijão seco q.b.

1 lata de leite condensado

Sumo de 1 limão e meio

600g de bagos de uva



PREPARAÇÃO

1. Estenda a massa folhada numa tarteira de fundo amovível e acalque bem à volta.

Preencha o fundo da tarteira com o feijão seco.

O feijão seco serve para evitar que a massa fique com muitas bolhas.

2. Leve a massa a cozer no forno pré-aquecido nos 200° durante 15 minutos.

3. Depois da massa cozida, retire os feijões.

Deixe a massa arrefecer.

Desenforme a massa para um prato.

4. Coloque o leite condensado numa tigela.

Aos poucos e mexendo sempre, junte o sumo de limão.

5. Espalhe o creme por cima da massa.

Preencha a tarte com as uvas.

Leve a tarte ao congelador durante 30 minutos, para que a massa não fique mole e a tarte fique fresca.

Depois de fresca está pronta a servir.

Custo: 4.00 € ; Custo por fatia: 0.40 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-uvras-8973/>

www.saborintenso.com