

TARTE DE ABÓBORA DE HALLOWEEN

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 20 MINUTOS

1 base massa quebrada para tarte
650g de abóbora cortada em cubos
2 ovos
1 gema
200g de açúcar mascavado
200g de açúcar branco
385 ml de leite evaporado
1 colher de sopa de farinha
1 colher de café de gengibre em pó
1 colher de café de noz-moscada
1 colher de chá de canela em pó
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água, tempere com sal.

Coloque a abóbora a cozer durante 20 minutos.

Depois da abóbora cozida, escorra-a num escorredor e deixe arrefecer.

2. Numa tarteira de fundo amovível, estenda a massa e acalque muito bem.

3. Num liquidificador, coloque a abóbora, os ovos, a gema, a noz-moscada, o gengibre, a canela, o açúcar mascavado, o açúcar branco, a farinha e o leite evaporado.

Triture tudo muito bem até ficar um líquido homogéneo.

4. Deite o líquido na tarteira.

Leve ao forno pré-aquecido nos 170° durante 35 minutos.

Depois da tarte cozida, desenforme e deixe arrefecer.

Depois de fria, está pronta a servir!

Custo: 5.00 € ; Custo por fatia: 0.41 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-abobora-halloween-10669/>

www.saborintenso.com