

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 escurridor 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 liquido 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