

TARTE DE REQUEIJÃO COM AMÊNDAS E MEL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 50 MINUTOS

200 ml de natas
400g de requeijão
4 ovos
100g de açúcar
3 colheres de sopa bem cheias de mel
1 colher de café bem cheia de canela em pó
150g de amêndoa moída
1 base de massa para tarte folhada

PREPARAÇÃO

1. Bata muito bem as natas até ficarem fofas e volumosas.
2. Junte o requeijão partido em pedaços e bata até ficar um creme liso.
3. Junte o açúcar, o mel, a canela em pó e os ovos.
Bata até tudo ficar bem misturado.
4. Com a colher de pau, envolva a amêndoa com o creme.
5. Estenda a massa numa tarteira com fundo amovível e aconchegue bem.
Deite o creme na tarteira.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer durante 35 minutos.
Depois da tarte cozida, desenforme e se quiser polvilhe com açúcar em pó.

Custo: 8.50 € ; Custo por fatia: 0.85 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-requeijao-amendoas-mel-13331/>

www.saborintenso.com