

TARTE DE AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

1 base de massa folhada para tarte
310g de açúcar
150g de amêndoa moída
200 ml de água
30g de manteiga
7 gemas
2 ovos
Açúcar em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por fatia: 0.37 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-amendoa-16392/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume a água e o açúcar.
Mexe e deixe ferver durante 3 minutos.
Passado os 3 minutos, apague o lume.
2. Numa tigela, coloque a amêndoa, junte a calda do açúcar e a manteiga.
Mexe até que tudo fique bem misturado e a manteiga derretida.
Deixe arrefecer.
3. Depois de frio, junte as gemas e misture.
Por fim, junte os ovos e mexa até que tudo fique bem misturado.
4. Estenda a massa numa tarteira de fundo amovível e acalque bem.
Por cima da massa coloque o recheio.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer entre 20 a 25 minutos.
Logo que esteja cozida, retire-a do forno para não secar muito.
6. Depois da tarte desenformada, polvilhe com açúcar em pó com a ajuda de um passador de rede.
Depois de fria está pronta a servir.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com