

TARTE DE GILA E NOZES

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 base de massa quebrada para tartes
550g de doce de gila (colocar link)
100g de nozes picadas
7 gemas de ovo
2 ovos



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.66 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-gila-nozes-23931/>

PREPARAÇÃO

1. Estenda a massa numa tarteira com fundo amovível.

2. Numa tigela, mexa as gemas.

Misture os ovos e as nozes.

Por fim, adicione o doce de gila e misture tudo muito bem.

Depois de tudo bem misturado, coloque o preparado por cima da massa e alise.

3. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.

Depois de cozida, retire e desenforme.

Depois de fria, está pronta a servir.

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

Saborintenso.com