

TARTE DE MARACUJÁ NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 base de massa quebrada para tartes
6 ovos
380 ml de polpa de maracujá sem sementes
1 lata de leite condensado com 397g
200 ml de natas



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.50 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-maracuja-no-forno-25817/>

PREPARAÇÃO

1. Forre uma tarteira com 28 cm de diâmetro com a massa.
2. Parta os ovos para uma tigela.
Junte o leite condensado e a polpa de maracujá.
Bata com uma vara de arames até que tudo fique bem misturado.
Adicione as natas e misture tudo.
3. Verta o recheio para dentro da tarteira.
Leve ao forno pré-aquecido nos 190° e deixe cozer aproximadamente 30 minutos.
Depois de cozida e loirinha, retire a tarte do forno.
Depois de fria e desenformada está pronta a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

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

Saborintenso.com