

TARTE DE GRÃO

INGREDIENTES PARA 12 FATIAS

- 1 base de massa quebrada para tartes
- 1 lata pequena de grão cozido
- 500g de açúcar
- 2,5 dl de água
- 10 gemas de ovo
- 3 ovos
- Raspa de 1 limão
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- Açúcar em pó



PREPARAÇÃO

Num tacho, leve ao lume o açúcar e a água.
Deixe ferver 5 minutos.
Passado os 5 minutos apague o lume.
Escorra o grão, passe-o por água e escorra novamente.
No liquidificador, coloque o grão, a manteiga e a calda do açúcar.
Bata tudo até ficar homogéneo.
Enquanto bate, junte as gemas e os 3 ovos um de cada vez.
De seguida, enquanto bate, junte a raspa de limão e a canela em pó.
Depois de tudo misturado, desligue o liquidificador.
Estenda a massa numa tarteira.
Encha a massa com o recheio.
Leve ao forno pré-aquecido nos 160° durante 50 minutos.
Passado 50 minutos a 1 hora está pronto a tirar.
Desenforme e de seguida polvilhe com o açúcar em pó.
Deixe arrefecer.
Depois de fria está pronta a servir.

Custo: 4.50 € ; Custo por fatia: 0.37 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-grao-821/>