

TARTE DE QUEIJO FRESCO E CAFÉ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 base de massa folhada para tartes
400g de queijo fresco
250g de açúcar
5 ovos
Raspa de 1 limão
3 colheres de chá de café solúvel (~4g)
2 colheres de sopa de farinha de trigo sem fermento



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.41 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-queijo-fresco-cafe-35339/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque o açúcar e o queijo fresco partido em pedaços.
Bata até que fique um creme.
Enquanto bate, adicione ao creme a raspa de limão, o café, os ovos partidos um a um e a farinha.
Bata até que fique um creme homogêneo.
2. Numa tarteira com 30 cm de diâmetro e fundo amovível, estenda a massa.
Acalque bem e pique ligeiramente com um garfo para que não ganhe bolhas.
Espalhe o creme por cima da massa.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 35 minutos.
Depois da tarte cozida, retire-a.
Depois de desenformada está pronta a servir.
Se quiser, polvilhe com açúcar em pó.
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