

TARTE DE FRUTOS VERMELHOS COM CREME DE PASTELEIRO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

PARA A BASE:

250g de farinha de trigo sem fermento
60g de açúcar
85g de manteiga
60 ml de água

PARA O CREME DE PASTELEIRO:

8 gemas de ovo
200g de açúcar
75g de farinha maizena
800 ml de leite

PARA A DECORAÇÃO:

500g de frutos vermelhos



Tempo de preparação: 45 minutos + 4 horas
Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 0.80 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-frutos-vermelhos-creme-pasteleiro-29481/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a farinha, os 60g de açúcar, a manteiga partida em pedacinhos e a água. Amasse tudo até que não cole nas mãos.
 2. Forre uma tarteira com 30 cm de diâmetro, fundo amovível e anti-aderente com a massa. Pique a massa com um garfo. Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe assar aproximadamente 20 minutos, até que a massa fique douradinha.
 3. Entretanto, numa tigela mexa as gemas com os 200g de açúcar, a farinha maizena e metade do leite. Num tacho, leve ao lume o restante leite e deixe ferver. Quando começar a ferver, junte aos poucos sem parar de mexer a mistura das gemas. Mexa até que engrosse e comece a borbulhar e retire do lume.
 4. Quando a massa estiver cozida, retire-a. Espalhe o creme de pasteleiro por cima da massa e alise. Leve ao frigorífico aproximadamente 4 horas até que fique fresquinha.
 5. Na hora de servir, decore com os frutos vermelhos.
- 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