

TARTE DE MARMELADA E AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 base de massa folhada para tartes
300g de marmelada
5 ovos
60g de açúcar
100g de amêndoa moída
200 ml de natas light para bater
Açúcar em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por pessoa: 0.42 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-marmelada-amendoa-38622/>

PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Enquanto bate, junte aos poucos a marmelada cortada em pedacinhos.
Quando ficar um creme, junte o açúcar, os ovos partidos um a um e a amêndoa.
Bata até que tudo fique bem misturado.
2. Numa tarteira com 30 cm de diâmetro e fundo amovível, estenda a massa e acalque bem.
Verta o creme para a tarteira.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozer entre 25 a 30 minutos.
Depois da tarte cozida e loirinha, retire e desenforme.
Quando estiver fria, polvilhe com açúcar em pó e sirva.
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