

Tarte de Feijão

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

1 base redonda de massa folhada para tartes
320g de feijão branco cozido
500g de açúcar
1 colher de chá de canela em pó
Raspa de 1 limão
50g de manteiga
10 gemas de ovo
4 ovos
Açúcar em pó para polvilhar



Tempo de preparação: 50 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-feijao-43006/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o açúcar e 250 ml de água.
Mexe e quando entrar em ebulição, deixe ferver durante 5 minutos.
Passado o tempo, retire do lume.
2. No liquidificador, coloque o feijão, a manteiga e a calda de açúcar quente.
Triture tudo até que a mistura fique homogênea.
Enquanto tritura e na velocidade média, adicione a raspa de limão, a canela em pó, os ovos e por fim, as gemas.
Misture mais um pouco até que um preparado fique homogêneo.
3. Numa tarteira com 32 cm de diâmetro e fundo amovível, estenda a massa e acalque bem.
Com cuidado, verta o líquido para dentro da tarteira.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C, junto à resistência inferior, durante 40 minutos.
Passados os 40 minutos, verifique se está cozida e retire.
Deixe arrefecer e desenforme.
5. Depois da tarte fria, polvilhe-a com o açúcar em pó e sirva.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!