

TARTE DE LIMA E LIMÃO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

200g de Farinha sem fermento
Farinha q.b. para polvilhar
70g de Manteiga sem sal, cortada em cubos de 1 cm
Manteiga derretida q.b.
230g de açúcar fino
5 Ovos
150 ml de natas espessas
100 ml de sumo limão
100 ml de sumo lima
Raspa de meio limão
Raspa de meia lima
Açúcar em pó para polvilhar
Grão ou feijão seco ou q.b.

PREPARAÇÃO

Peneire a farinha para dentro de uma taça grande e junte uma pitada de sal. Acrescente a manteiga cortada em cubos de 1 cm, à temperatura ambiente, e misture até obter migalhas soltas. Junte 80g de açúcar, envolva e pressione ligeiramente. Não trabalhe muito a massa. À parte, bata um ovo, acrescente à massa e envolva. Se achar a massa demasiado seca, borrife-a com gotas de água. Polvilhe a bancada com farinha, trabalhe a massa na pedra, forme uma bola e envolva em película aderente. Reserve no frio durante 20 a 30 minutos. Retire a massa o frio e estique-a na bancada polvilhada com farinha. Pincele uma forma de tarte com fundo amovível (20 cm de diâmetro aprox.) com manteiga derretida e deite um pouco de farinha. Bata de forma a retirar o excesso de farinha e forre a forma com a massa. Reserve a massa excedente para outra preparação (se não a usar de imediato, pode congelar). Tape a massa que colocou na forma de tarte com papel vegetal, encha com grão ou feijão seco e leve a assar a 190°C durante 20 minutos, aproximadamente. Retire do forno e baixe a temperatura do forno para os 130°C. Num tacho pequeno, aqueça ligeiramente as natas em lume brando. Numa taça, bata os ovos inteiros, os restantes 150g de açúcar, o sumo de limão e o sumo de lima. Incorpore as natas e, com a ajuda de um passador de rede fina, coe para outra taça. Junte as raspas de lima e limão e envolva bem. Deite o recheio sobre a massa e leve ao forno a 130°C/140°C durante cerca de 40 minutos até ganhar alguma firmeza. Deixe arrefecer, desenforme e sirva a tarte polvilhada com açúcar em pó.

