

TARTE DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

Base:

150 g de açúcar
150 g de manteiga amolecida
1 limão raspa
2 ovos
200 g de farinha sem fermento
1 colher de chá de fermento

Recheio:

4 colheres de sopa de leite
150 g de amêndoas em palitos
125 g de açúcar
125 g de manteiga
1/2 limão sumo

PREPARAÇÃO

Numa taça, junte o açúcar, a manteiga amolecida e a raspa de limão. Bata com a batedeira. Quando estiver cremoso junte os ovos e depois aos poucos a farinha e o fermento. Envolva.

Coloque a massa no fundo de uma tarteira com fundo amovível. Como o preparado já tem bastante manteiga não será necessário untar a forma.

Leve ao forno a 180° C cerca de 20 min.

Num tacho, junte todos os ingredientes do recheio e deixe ferver cerca de 3 a 4 minutos. Deite o recheio por cima da base já assada e leve ao forno a 230° C durante 8 a 10 minutos (até as amêndoas estarem caramelizadas). Deixe arrefecer ligeiramente. Passe uma faca à volta e desenforme o aro. Deixe arrefecer mais um pouco e desenforme a base. Passe para um prato de servir.

