

Tarte de Abóbora



Esta Receita é para a Bimby: TM31, TM5 e TM6

Ingredientes:

400 g de açúcar (amarelo ou demerara)



800 g de água



1000 g de abóbora cortada aos pedaços



80 g de manteiga



4 ovos batidos



150 g de farinha 155 (centeio integral ou aveia)



1 colher de chá de fermento para bolos



Canela em pó q.b.



RAFAEL PAIS, N.º 25, 9.º B

Preparação:

1. Coloque no copo o açúcar e pulverize 20 seg/vel 9. Retire e reserve.
2. Coloque no copo a água. Coloque a Varoma com a abóbora e cozinhe 30 min/Varoma/vel 1. Retire a Varoma, reserve a abóbora e descarte a água da cozedura.
3. Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre com papel vegetal uma forma de fundo amovível (28 cm aproximadamente).
4. Coloque no copo a abóbora e o açúcar reservado e triture 10 seg/vel 7.
5. Adicione a manteiga e envolva 20seg/vel 4.
6. De seguida envolva 30seg/vel 4 e adicione, em fio, através do bocal da tampa, os ovos batidos.
7. Adicione a farinha e o fermento e envolva 25 seg/vel 3 (adicione canela na massa ao seu gosto). Deite na forma e leve ao forno a 180° C cerca de 1 hora. Sirva polvilhada com canela.

