

RECEITA

TARTE DE AMÊNDOA

INGREDIENTES

300gr açúcar

150gr farinha

250gr manteiga

200gr amêndoa palitada

3 ovos

Leite q.b.

Fermento q.b.

INSTRUÇÕES

Massa:

Bate se os ovos com 150gr de açúcar, depois junta se a farinha com o fermento! Bate se bem!

Mete se a derreter 100gr de manteiga e junta se ao preparado e continua se a bater mais um pouco!

Unta se uma forma de tarte com manteiga e coloca se o preparando ! Vai ao forno a 180* até ficar cozido!

Cobertura:

Num tacho coloca se a amêndoa com a restante manteiga e o restante açúcar e um pouco de leite e deixa se cozinhar até o molho ficar bastante cremoso!

Depois da tarte cozida coloca se a cobertura por cima e vai novamente ao forno até alourar!

No final de pronta deixa se arrefecer e pode se desenformar!

LISTA DE COMPRAS

Item 1- açúcar

Item 2- farinha

Item 3- manteiga

Item 4- ovos

Item 5- fermento

Item 6- amêndoa

Item 7- leite