

TARTE DE AMÊNDOA



MASSA:

- > 100g de açúcar
- > 150g de farinha
- > 90g de margarina
- > 2 ovos
- > 1c. chá fermento

RECHEIO:

- > 175g de amêndoa laminada
- > 100g de margarina
- > 100g de açúcar
- > 6c. de sopa de leite

COMO FAZER:

-Amassa-se tudo até ficar bem misturado. Espalha-se a massa na forma de fundo falso e vai a cozer no forno a 180°C.

-Entretanto num tacho ao lume vai-se preparando o recheio até ganhar uma cor de café com leite.

-Estando quase cozida espalha-se por cima o recheio e vai novamente ao forno até escurecer um pouco.



BOAS FESTAS DA FAMÍLIA ANTUNES CARREIRA!

Bruna Antunes Carreira 9ºE