

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Tarte de Ricota, Laranja e Morangos

20 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

1 0 massa brisa
500 g de queijo ricotta
250 g de açúcar
250 g de morangos
4 0 ovos
1 0 laranja
3 c. de sopa de farinha
4 c. de sopa de licor de laranja

Informação nutricional

Energia	340,2 kcal	17%*
Proteínas	9,3 g	19%*
Lípidos	12,3 g	18%*
Hidratos de Carbono	45,5 g	17%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Estenda a massa brisa e forre uma tarteira com ela; pique o fundo várias vezes com um garfo e cubra-a com papel alumínio, pressionando bem as extremidades para que não baixem ao cozer.
2. Coza a tarte no forno pré-aquecido a 200 °C, durante 10 minutos; retire o alumínio e cozinhe por mais 5 minutos.
3. Misture o queijo com as gemas de ovo, a farinha, o açúcar, o licor de laranja e a casca de laranja ralada.
4. Junte cuidadosamente as claras batidas em castelo e verta na tarte.
5. Cozinhe em forno médio pré-aquecido durante aproximadamente 35 minutos (até ficar ligeiramente dourada).

6 Cubra a superfície com os morangos e polvilhe com açúcar em pó. Também se pode polvilhar com um pouco de cacau em pó.