

Sobremesas Doces de Colher

Tarte de Amêndoa

A tarte de amêndoa é um clássico da doçaria portuguesa, uma sobremesa que conquista corações com a sua textura crocante e o seu sabor delicado a amêndoa. Perfeita para um lanche da tarde, um jantar especial ou para celebrar ocasiões festivas, a tarte de amêndoa é uma receita que nunca desilude. Descubra a nossa receita e prepare uma tarte de amêndoa irresistível, que vai fazer as delícias de toda a família!

40 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

100 g de açúcar
100 g de farinha sem fermento
90 g de manteiga sem sal
1 ovo
100 g de açúcar amarelo
100 g de manteiga sem sal
150 g de amêndoa laminada
6 c. de sopa de leite

Informação nutricional

Energia	598,1 kcal	30%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	41,5 g	59%*
Hidratos de Carbono	48,1 g	19%*

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

Preparação

1. Bata a manteiga juntamente com o açúcar e o ovo até obter um creme. Envolva a farinha, sem bater e coloque esta massa numa tarteira. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC durante cerca de 5 minutos.
2. A base da tarte de amêndoa estará pronta quando estiver dourada e mal cozida. Retire do forno e com a ajuda de um pano ou papel de cozinha, calque bem a massa de forma a ficar fina e não alta como um bolo.
3. Entretanto junte num tacho todos os ingredientes do recheio da tarte de amêndoa. Leve a derreter em lume médio e quando estiver tudo bem combinado deite por cima da base de tarte. Espalhe bem a amêndoa.
4. Leve novamente ao forno por mais 10 minutos e por fim 1 minuto no grill para ficar bem dourada. Minutos depois de retirar a tarte de amêndoa do forno, solte-a com a ajuda de uma espátula ou faca para que o caramelo não fique agarrado à tarteira.