



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
- 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. Envolve a farinha, sem bater e coloque esta massa numa tarteira. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C 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.