

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

Tarte de Amêndoa Caramelizada

 50 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

PARA A MASSA:

- 3 ovos
- 100 g de açúcar
- 100 g de margarina
- 1 c. de chá de fermento em pó
- 100 g de farinha

PARA A COBERTURA:

- 100 g de açúcar
- 100 g de margarina
- 100 g de amêndoa laminada
- 7 c. de sopa de leite

Informação nutricional

Energia	430,0 kcal	22%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	29,1 g	42%*
Hidratos de Carbono	36,2 g	14%*

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

Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°C.
- 2 Numa taça bata os ovos com o açúcar. Adicione a margarina e bata mais um pouco. Por fim acrescente a farinha e o fermento peneirados e envolva tudo muito bem.
- 3 Unte uma forma de 22 cm com manteiga e forre a mesma com papel vegetal.
- 4 Coloque o preparado na forma de leve a cozer cerca de 20 minutos ou até estar cozida. Retire do forno.

- 5 Prepare o creme. Leve ao lume um tacho com o leite e a margarina. Quando a margarina estiver derretida junte o açúcar sem parar de mexer.
- 6 Por fim acrescente a amêndoa. Continue a misturar até ficar com uma cor mais dourada. Retire depois do lume e disponha o preparado da amêndoa sobre a base de bolo ainda na tarteira.
- 7 Leve a tarte de amêndoa novamente ao forno por mais 15 minutos ou até estar dourada.
- 8 Retire do forno, deixe arrefecer e desenforme com cuidado retirando o papel vegetal.