

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 180ºC.
2. Numa taça bata os ovos com o açúcar. Adicione a margarina e bata mais um pouco. Por fim acrescente a farinha e o fermente 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.