



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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 340,2 kcal | 17%* |
| <b>Proteínas</b>           | 9,3 g      | 19%* |
| <b>Lípidos</b>             | 12,3 g     | 18%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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.