

TARTE RÁPIDA DE FEIJÃO (MUITO FÁCIL DE FAZER)



Ingredientes:

1 massa folhada de compra
1 lata pequena de feijão branco cozido
2 ovos inteiros
4 gemas
50 g côco ralado
200g açúcar
Raspa 1 limão

Colocar a massa numa tarteira e picar com um garfo.

Reduzir o feijão a puré. Adicionar os restantes ingredientes e envolver muito bem.

Verter o preparado na tarteira e levar ao forno, pré-aquecido, a 180° durante aproximadamente 30 minutos.

TARTE DE COCO SUPER RÁPIDA E DELICIOSA



Massa folhada (de compra)

6 ovos

200 gramas de coco

1 lata de leite condensado

Unte uma tarteira com manteiga, forre-a com a massa folhada. Pique ligeiramente a massa com um garfo e reserve.

Num recipiente bata os ovos, adicione o coco e o leite condensado e mexa bem.

Coloque por cima da massa folhada e leve ao forno, em temperatura moderada, até a tarte ficar douradinha.

Tarte de Amêndoa



Para a Base:

150g de manteiga com sal à temperatura ambiente
175g de açúcar
175g de farinha de trigo sem fermento
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
2 ovos
4 colheres de sopa de leite

Para a Cobertura:

125g de açúcar
125g de manteiga com sal
4 colheres de sopa de leite
150g de miolo de amêndoa palitada
1 tarteira com fundo amovível e 32 cm de diâmetro, untada com manteiga, forrada com um círculo de papel vegetal e novamente untada com manteiga

Preparação:

1. Comece por fazer a base.
Numa tigela, coloque a manteiga cortada em pedaços e o açúcar.
Bata até que fique um creme.
Enquanto bate, junte ao creme, um a um os ovos partidos.
Bata até que fique um creme homogêneo.

2. Depois do creme batido, junte o fermento e 1/3 da farinha peneirada.
Envolve tudo com uma colher e vá juntando a restante farinha peneirada.

Na última adição de farinha, junte o leite.
Misture muito bem até que fique uma massa homogênea.

3. Espalhe o preparado no fundo da tarteira.
Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozer entre 12 a 15 minutos.

4. Entretanto, prepare rapidamente a cobertura.
Num tacho leve ao lume a manteiga, o açúcar, a amêndoa e o leite.
Mexe e deixe derreter a manteiga.
Depois da manteiga derretida, deixe ferver em lume médio durante 3 minutos.
Passados os 3 minutos, retire.

5. Entretanto e passados os 12 minutos da tarte no forno, retire-a e cubra-a rapidamente com o preparado de amêndoa para que este não arrefeça e solidifique.
Não é necessário espalhar com muito rigor a amêndoa, pois no forno, o açúcar irá derreter e espalhar-se-á uniformemente.

6. Coloque novamente a tarte no forno e aumente a temperatura para os 190°C.
Deixe alourar cerca de 7 minutos até que a amêndoa fique tostada a gosto.
Depois da tarte loirinha, retire-a e deixe arrefecer.
Depois de fria, passe com uma faca à volta da tarte e desenforme.

Tarte de Cenoura e Amêndoa



Ingredientes para 8 pessoas:

Para a Base:

200g farinha
1 colher de sopa de açúcar
100g manteiga derretida
1 ovo
sal q.b

Para o Recheio:

4 cenouras grandes (+/- 450g)
2 ovos
2 dl natas
100g açúcar
150g miolo de amêndoa moído
raspa de 1 limão
40g manteiga derretida

Preparação da Massa:

Misture a farinha com o açúcar.

Adicione a manteiga derretida e trabalhe com a ponta dos dedos até obter uma massa areada.

Junte o ovo e uma pitada de sal fino e misture bem, até formar uma bola.

Tenda a massa com o rolo de cozinha e forre uma tarteira de cerca de 24 cm de diâmetro.

Pique o fundo com um garfo e deixe repousar no frio, por alguns minutos.

Preparação do Recheio:

Coza as cenouras em água fervente durante cerca de 20 minutos.

Escorra-as e reduza a puré. Acrescente os ovos, as natas, a manteiga derretida, o açúcar, a amêndoa e a raspa de limão.

Bata até ficar tudo bem misturado.

Verta o preparado na tarteira e leve ao forno, a 200°C, durante cerca de 35 minutos.

Retire do calor, deixe arrefecer e desenforme sobre um prato de servir.

Sirva polvilhado com miolo de amêndoa moído ou açúcar em pó.

Tarte de Requeijão



Ingredientes:

2 requeijões médios
350g de açúcar
50g de margarina
5 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
100g de farinha

Preparação:

Na batedeira coloque o açúcar e o requeijão e bata bem.

Depois de bem batido, junte os ovos, um de cada vez, batendo muito bem e, a seguir a margarina a temperatura ambiente.

Por fim, colocar a farinha e o fermento em pó mas sem bater na batedeira mas sim a mão.

Deite a massa numa forma de tarte untada e leve a cozer em forno quente durante 25 a 30 minutos.

Retire, deixe arrefecer e desenforme com cuidado.

Sirva fria e, se quiser, com doce de framboesa ou geleia.