

Tarte de Bolacha e Morangos

Sobremesa —    40 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-bolacha-e-morangos



Ingredientes

1 chávena de farinha
▫ chávena de amido de milho
1 c. café de fermento em pó
Sal q.b.
6 c. sopa de manteiga sem sal
▫ chávena de açúcar
2 gemas
1 chávena de natas para bater
4 c. sopa de açúcar em pó
1 c. chá de essência de baunilha
½ chávena de leite condensado cozido
250 g de morangos

Confeção

1. Numa taça, misture a farinha, o amido de milho, o fermento e uma pitada de sal.
2. Noutra taça, bata a manteiga amolecida com o açúcar e as gemas até obter uma mistura fofa.
3. Depois, vá adicionando a mistura de farinha a esta última, aos poucos, até ficar tudo incorporado.
4. Deve obter uma massa bem areada.
5. Forme um disco grande e fininho e coloque-o sobre uma folha de papel vegetal.
6. Leve-o ao forno pré-aquecido a 180°C, num tabuleiro grande, por cerca de 15 minutos ou até o disco ficar bem dourado e crocante.
7. Bata as natas até ficarem firmes.
8. Incorpore o açúcar em pó e a baunilha e envolva. • Reserve no frigorífico.
9. Quando a base de bolacha estiver pronta, retire-a do forno e deixe-a arrefecer por completo.
10. Barre-a depois com o leite condensado, de seguida com as natas batidas e por fim decore-a com os morangos.
11. Sirva de imediato.