

Tarte de cenoura e noz-macadâmia

Sobremesa —    35 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-cenoura-com-noz-macadamia



Ingredientes

3 cenouras médias
140 g de tâmaras sem caroço
90 g de amêndoas
40 g de coco ralado
Sal q.b.
Noz-moscada em pó q.b.
1 c. chá de canela em pó

Para o recheio

125 g de nozes-macadâmia
80 g de óleo de coco
3 c. sopa de xarope de ácer
½ limão (sumo)
Sal q.b.
60 ml água

Confeção

1. Num robô de cozinha, triture as tâmaras e as amêndoas.
2. Adicione o coco ralado, as cenouras raladas, uma pitada de sal e outra de noz-moscada e a canela e triture novamente, até obter uma pasta uniforme e cremosa.
3. Transfira o preparado para uma tarteira forrada com papel vegetal e pressione-o com as pontas dos dedos, para que toda a tarteira fique “forrada”.
4. Reserve no frigorífico.
5. Faça o recheio.
6. Demolhe previamente as nozes-macadâmia durante pelo menos 8 horas.
7. Retire-as da água e coloque-as no robô de cozinha.
8. Adicione o óleo de coco, o xarope de ácer, o sumo de limão, uma pitada de sal e a água.
9. Triture até obter um creme aveludado.
10. Espalhe o creme sobre a base e leve a tarte ao frio por cerca de 2 horas.
11. Pode decorar com nozes-macadâmia.