

Tarte de Frutos Vermelhos

Sobremesa —   40 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-frutos-vermelhos-cm



Ingredientes

Ingredientes para a massa:

175g de farinha
30g de açúcar
125g de manteiga
1 ovo

Ingredientes para o recheio:

250g de frutos vermelhos
175g de açúcar
2 ovos
2dl de leite ou natas
½ c. chá de canela
Açúcar em pó q.b.

Confeção

1. Preparação da massa:

Junte todos os ingredientes e misture-os até obter uma mistura homogénea.

2. Leve a massa ao frio durante 15 minutos. Retire do frio e forre a tarteira.

3. Preparação do recheio:

Aqueça o forno a 165°C.

4. Numa taça junte metade dos frutos vermelhos, o açúcar e envolva. Deite o preparado anterior sobre a base da tarteira. Coloque no forno durante 10 minutos.

5. Bata o leite com os ovos e a canela.

6. Retire a tarte do forno e regue com o preparado anterior. Volte a introduzir a tarte no forno durante 20 minutos.

7. Decore com frutos vermelhos, polvilhe com açúcar em pó e sirva quente ou morna.