

Tarte de abóbora com creme de amendoim



Ingredientes: 75 grama de margarina
175 grama de farinha
200 grama de açúcar amarelo
350 grama de abóbora fresca (descascada)
75 grama de xarope dourado
2 unidade de ovos batidos
1 chávena de natas
0,5 chávena de amendoim (torrado e moído)

Instruções de preparação:

Misture a margarina com a farinha com a mão, desfazendo bem. Junte à massa 75g de açúcar e água suficiente para amolecer. Estenda a massa e corte um círculo com 23cm de diâmetro. Coloque-o numa forma de tarte untada com margarina ou manteiga. Das aparas recorte folhas e cole-as com água ao longo da extremidade da massa. Leve ao frigorífico durante 20 minutos. Rale a abóbora para uma frigideira e ferva com 3 colheres de sopa de água, o xarope e o restante açúcar. Tape e deixe apurar durante 5 minutos. Deixe arrefecer e reduza a puré. Junte os restantes ingredientes e deite sobre a massa. Leve a cozer durante 20 minutos no forno, cubra com folha de alumínio e coza durante cerca de 25 minutos, ou até dourar. Bata as natas e depois cubra a tarte. Leve ao frigorífico para ficar fresca e sirva.

Sugestões Adicionais: