

Tarte de cerejas



Ingredientes: 275 grama de farinha de trigo
150 grama de manteiga
225 grama de açúcar
1 unidade de gema de ovo
1 quilogramas de cerejas frescas
2 colher de sopa de farinha de araruta
1 colher de chá de noz-moscada

Instruções de preparação:

Misture a farinha de trigo com a manteiga e 150g de açúcar, até ficar uniforme. Adicione a gema de ovo, a noz-moscada e água suficiente para formar uma massa fofa e homogênea. Deixe repousar durante cerca de 20 minutos. Ponha a ferver, durante 5 minutos, as cerejas com três colheres de sopa de água e 50g de açúcar. Retire da caçarola uma colher de sopa da calda e misture com a farinha de araruta. Deite na caçarola e misture até a calda ferver e engrossar. Retire do lume e deixe arrefecer. Estenda metade da massa sobre uma superfície polvilhada com farinha, de modo a formar um círculo. Coloque-a sobre uma forma de tarte. Molhe as beiras e pressione bem para colar. Com os restos da massa, decore a tarte. Polvilhe com o resto do açúcar e leve ao forno durante cerca de 50 minutos.

Sugestões Adicionais: