

Tarte de requeijão I



Ingredientes: 300 grama de massa folhada (congelada)
300 grama de requeijão
150 grama de açúcar
4 unidade de ovos
3 decilitro de leite
1 unidade de laranja (raspa)
0 totaste de geleia de marmelo
0 totaste de rodela de laranja

Instruções de preparação:

Descongele a massa folhada à temperatura ambiente, com pelo menos três horas de antecedência. Estique-a com um rolo de cozinha e forre uma tarteira com 20cm de diâmetro. Apare e pique o fundo com um arfo. Passe o requeijão por um passador de rede e junte-lhe os restantes ingredientes. Misture tudo com uma vara de arames e verta o preparado para a tarteira. Leve ao forno, a parte mais baixa, à temperatura de 200C, por 35 minutos. Depois de cozida, retire e deixe arrefecer. Desenforme para um prato de servir e pincele com a geleia de marmelo ligeiramente aquecida. Decore com as rodela de laranja.

Sugestões Adicionais: