

# As minhas Receitas

## tarte de feijão branco



Ingredientes: 1 unidade de massa folhada de compra  
1 lata de feijão branco (250 grs)  
3 desconhecido de ovos inteiros  
6 desconhecido de gemas  
50 grama de amêndoa ralado  
300 grama de açúcar  
0 desconhecido de raspas de limão

Instruções de preparação:

Abra a lata do feijão e ponha-a a escorrer. Num tachinho, leve ao lume 5 colheres de sopa de água com o açúcar e o pau de canela, deixe ferver 5 min. Coloque no copo da bimby o feijão e programe 15 seg. vel. 5. Adicione o puré de feijão ao açúcar em ponto, misture bem e retire do lume. Deixe arrefecer, tire o pau de canela e junte-lhe os ovos e as gemas e a amêndoa e a raspa de limão mexendo bem.. Forre a tarteira com a massa folhada pique-a com um garfo. Leve ao forno a 210º cerca de 35 min.

Sugestões Adicionais: pode substituir amêndoa ralada por banana seca ralada ou outro fruto seco