

Torta de Cereja



Ingredientes: 200 centigrama de massa quebrada
400 centigrama de cerejas
100 centigrama de açúcar
2 unidade de ovos
2 colher de sopa de vinho do porto
0,5 decilitro de leite
1 colher de sopa de natas

Instruções de preparação:

Lave e enxugue as cerejas, coloque-as num prato de ir ao forno, junte-lhes metade do vinho do Porto e 20 g do açúcar e leve durante 5 minutos ao forno pré-aquecido a 220°C. Retire depois e deixe arrefecer. Estenda a massa, forre com ela uma tarteira e pique-lhe o fundo com um grafo. Encha-a com feijão seco e leve ao forno durante 10 minutos. Retire-lhe depois o feijão e reserve. Numa tigela, bata os ovos com o resto do açúcar até obter massa espumosa, junte-lhe depois as natas, o leite e o sumo que as cerejas largaram. Adicione a outra colher de vinho do Porto e misture bem. Coloque as cerejas dentro da tarteira forrada de massa, junte a mistura anterior e leve ao forno durante 30 minutos. 5 minutos antes de completar esse tempo, polvilhe a tarte de açúcar e deixe terminar a cozedura. Retire então, deixe arrefecer e sirva.

Sugestões Adicionais: