

Tarte de Amêndoa



Massa:

200g de farinha
150g de açúcar
100g de margarina
1 ovo

Cobertura:

100-150g de amêndoa
laminada/palitada
125g de açúcar
125g de margarina
4 colheres de sopa de leite

Junta-se o ovo inteiro com o açúcar e mexe-se até formar uma mistura esbranquiçada. Acrescente a farinha. Derreta a margarina e junte, mexendo bem até obter uma massa homogénea.

Unte uma tarteira (não use forma/tarteira anti-aderente pois o açúcar caramelizado poderá estraga-la) com margarina e polvilhe-a com farinha. Verta a massa para a tarteira, alise a superfície e leve ao forno a 170°C por 20 minutos ou até ficar lourinha.

Enquanto a massa coze pode ir fazendo a cobertura. Num tacho junte as amêndoas, a margarina, o açúcar e o leite. Leve ao lume e vá mexendo sempre até obter um creme homogéneo e ligeiramente espesso de cor acastanhada. Retire do lume e reserve.

Quando a massa do bolo estiver lourinha e um pouco cozinhada, retire-a do forno mas não desligue o mesmo.

Verta, com cuidado, o caramelizado de amêndoa sobre a massa do bolo, alise com uma colher e leve novamente ao forno até ficar tostadinha (levará cerca de 15-20 minutos).