



Bolinhos, bolos e bolachas



67 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

Para a base:

- 150 g de açúcar
- 200 g de farinha sem fermento
- 1 ovo
- 100 g de manteiga com sal (à temperatura ambiente)
- 1 pitada de sal
- Manteiga para untar

Para a cobertura:

- 150 g de açúcar
- 120 g de manteiga com sal
- 40 g de leite
- 200 g de miolo de amêndoa em palitos

Preparação

- 1º Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2º Prepare a base: coloque no copo o açúcar, a farinha, o ovo inteiro, a manteiga e uma pitada de sal e programe 1 minuto na velocidade 4.
- 3º Unte uma tarteira com fundo amovível com manteiga.
- 4º Forre o fundo e os lados de uma tarteira de fundo amovível com a massa e leve ao forno durante cerca de 15 minutos
- 5º Prepare a cobertura: coloque no copo o açúcar, a manteiga e o leite e programe 9 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 6º Acrescente a amêndoa cortada aos palitos e regule mais 1 minuto, a 100°C na velocidade 2.
- 7º Depois de retirar a base do forno pique-a com um garfo.
- 8º Espalhe a cobertura de amêndoa por cima e leve ao forno (a 190°C) durante 25-30 minutos aproximadamente. Retire-a do forno quando estiver dourada à superfície.
- 9º O tempo de forno pode variar consoante o forno e o tamanho da tarteira. A tarte deverá ficar com a superfície dourada mas sem escurecer demasiado.