



Tarte de limão

Categoria
Doces e Sobremesas

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Médio

Custo
"

Com quem?
Selecionar

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

60ml de Azeite Gallo Reserva

- Para a massa:
 - 250g de farinha
 - 50g de açúcar
 - 1 ovo
 - 40ml de água
- Para o recheio:
 - 1 lata de leite condensado
 - 4 gemas
 - 3 unidades de sumo e raspas de limão
- Para a decoração:
 - Q.b. de iogurte grego
 - Q.b. de limão em quartos
 - Q.b. de hortelã

Modo de preparação

1

Para a massa, num recipiente, junte a farinha peneirada, o açúcar e o Azeite Gallo Reserva, misture com a colher até ficar esfarelada.

2

Adicione o ovo, o sal e um pouco da água e incorpore com as mãos. Vá juntando aos poucos a água até obter uma massa homogénea. Forme uma bola e estenda a massa 5 ou 6 vezes com a palma da mão.

3

Forme uma bola com a massa, cubra com película aderente e deixe repousar 2 horas no frigorífico antes de utilizar.

4

Pré-aqueça o forno a 180°C.

5

Sobre uma superfície polvilhada com farinha estenda a massa com o rolo da massa. Forre a forma de tarte (untada com azeite e polvilhada com farinha) e pique o fundo com um garfo.

6

Coloque uma folha de papel vegetal sobre a massa da tarte e por cima grão seco. Leve ao forno por cerca de 15 minutos. Retire e deixe arrefecer.

7

Numa taça misture o leite condensado com as gemas, o sumo de limão e a raspa. Deite sobre a massa da tarte. Leve ao forno por 15 minutos.

8

Retire e deixe arrefecer. Leve ao frio e quando servir decore com iogurte, fatias de limão e hortelã.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

☞ Doces e Sobremesas ☞ Médio ☚ Fácil

Brownie de Chocolate

☞ Doces e Sobremesas ☞ Demorado ☚ Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

☞ Doces e Sobremesas ☞ Demorado ☚ Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

☞ Doces e Sobremesas ☞ Médio ☚ Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

☞ Doces e Sobremesas ☞ Demorado ☚ Fácil

Panna cotta de basílico com manga



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide