

Tarte de Alfarroba

Chefe António Nobre - Hotel Cartuxa de Évora - Alentejo

INGREDIENTES

Massa

130 gr farinha trigo
3 (colheres sopa) de banha porco
q.b. sal
14 (colheres sopa) de água.

Recheio

140 gr de açúcar
100 gr de amêndoa
6 ovos inteiros
75 gr farinha de alfarroba



PREPARAÇÃO

Para preparar a massa: ferva a água, com um pouco de sal e a banha.

Acrescente de uma só vez, mexendo sempre até a massa se soltar e formar uma bola.

Coloque a massa sobre uma travessa e deixe arrefecer.

Polvilhe a mesa de cozinha com um pouco de farinha e com um rolo estenda a massa até ficar uma placa com mais ou menos 2 cm de espessura.

Forre uma forma de fundo solto.

Entretanto ligue o forno á temperatura de 180°. (forno médio)

Para preparar o recheio: bata as gemas com o açúcar até formar um creme homogéneo, junte a amêndoa e a farinha de alfarroba e misture tudo muito bem. Bata as claras em castelo e envolva na mistura anterior suavemente com a mão. Deite o preparado na forma e leve a cozer durante 50 minutos no forno

* **NOTA:** A farinha de alfarroba encontra-se com facilidade numa loja de produtos dietéticos.

Aparentemente depois de confeccionada esta tarte parece uma tarte de chocolate, e não precisa de untar a forma com gordura pois a massa já contém a gordura suficiente.