

# Tarte de Figos

## Chefe Hernâni Ermida

### INGREDIENTES

1 rolo de massa quebrada  
125g de manteiga amolecida  
125g de açúcar mascavado  
2 ovos (tamanho L)  
125g de miolo de amêndoa moído  
1\2 colher de café de canela em pó  
750g de figos frescos  
Coco ralado q. b



*Chef Hernâni Ermida*  
A vida com mais sabor



*Espumante Marquês de Marialva Baga@Bairrada 2015*



### PREPARAÇÃO

Ligue o forno a 180°. Forre uma forma de tarte retangular ou redonda com a massa quebrada, pique o fundo da massa com um garfo e guarde na forma no frio  
Numa tigela bata a manteiga com o açúcar durante 3 minutos  
Junte os ovos um a um, batendo sempre, mais dois minutos  
Junte o miolo da amêndoa e a canela  
Envolve tudo muito bem  
Deite a massa na forma, espalhe e leve ao forno durante 20 minutos  
Retire e deixe arrefecer  
Limpe os figos, corte-os ao meio ou em rodela e depois espalhe-os em cima da tarte  
Polvilhe com o coco e sirva morno ou frio.