

11 x bet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 11 x bet

Editor's Note:

Uma versão desta história aparece na newsletter [Meanwhile in the Middle East](#) da , uma olhada três vezes por semana nas maiores histórias da região. <a href="

Eu tenho uma receita semelhante a esta tarte meu livro de receitas mais recente. Essa versão inclui uma creme de amendoim rica e é decorada com framboesas frescas, resultando algo decididamente amendoim. Esta receita, no entanto, é muito mais frutal, com a mistura de amendoim crocante desempenhando um papel secundário relação ao preenchimento de morango e maçã. Uma ótima escolha para um pudim de fim de verão, início do outono.

Tarta de morango e manteiga de amendoim

Preparo **10 min**

Resfriamento **2 hr 30 min+**

Cozimento **1 hr 10 min**

Serve **8-10**

Para a massa

170g de farinha de trigo , 2 colheres de sopa de açúcar de confeitiro 80g de manteiga fria e sem sal 1 clara de ovo

Para o preenchimento

2 maçãs 300g de morangos 3 colheres de sopa de açúcar granulado 1½ colheres de chá de amido de milho

Para o crumble

50g de farinha de trigo 20g de açúcar mascavo 30g de manteiga de amendoim crocante 30g de manteiga derretida

Para fazer a massa, coloque a farinha, o açúcar e a manteiga uma tigela e desfie com os dedos até obter uma consistência de migalhas. Faça um poço no centro, coloque a clara de ovo e 20 ml de água, depois use um faca de mesa para misturar até o mix começar a coagular. Amasse gentilmente a massa com as mãos, envolva filme plástico e deixe no frigorífico durante duas a três horas, ou até ficar firme.

Preaqueça o forno para 190C (170C ventilador)/375F/gás 5. Estenda a massa uma forma de tarte de 23 cm, deixando um pouco de sobrecarga, depois enfrie novamente por 30 minutos (ou congele por 10 minutos).

Use um ``

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 11 x bet

Palavras-chave: **11 x bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-16