



TARTE DE ARANDOS SEM COBERTURA

INGREDIENTES

- 120 g de farinha de trigo
- 180 g de açúcar mascavado
- ¼ cch de sal
- 400 g de arandos (ou airela vermelha ou gínjas)
- 75 g de nozes picadas
- 120 g de manteiga derretida
- 2 ovos, batidos
- 1 cch de extrato de amêndoa

MÉTODO DE PREPARAÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 175 °C.
2. Misture a farinha, o açúcar e o sal. Acrescente e misture os arandos e as nozes. Em seguida, acrescente e misture a manteiga, os ovos batidos e o extrato de amêndoa.
3. Espalhe a massa numa forma de tarte antiaderente.
4. Leve ao forno durante 40 minutos a 175 °C.
5. Sirva com gelado de baunilha (opcional).