

# TARTLETES MERENGADAS

## INGREDIENTES

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: 100 g de chocolate

100 ml de natas

### MASSA QUEBRADA:

Massa quebrada: 50 g de açúcar

60 g de manteiga sem sal

1 gema de ovo

2 colheres (sopa) de água

175 g de farinha

### CURD DE MARACUJÁ:

Curd de maracujá: 3 maracujás

75 g de manteiga

4 gemas

### MERENGUE:

Merengue: 3 claras de ovo

80 g de açúcar

## MODO DE PREPARO

### GANACHE DE CHOCOLATE:

Ganache de chocolate: Pique grosseiramente o chocolate e coloque-o em um recipiente.

Leve as natas ao fogo até levantarem fervura.

Em seguida, junte-as ao chocolate e mexa até formar um creme.

### MASSA QUEBRADA:

Massa quebrada: Em um recipiente, coloque o açúcar, a manteiga e a gema de ovo e bata tudo até formar um creme. Acrescente a água e bata novamente.

Em seguida, junte a farinha e envolva todos os ingredientes até formar uma mistura homogênea. Amasse a massa em uma banca previamente polvilhada com farinha.

Após isso, envolva-a em película aderente e leve ao frigorífico durante 1 hora.

#### CURD DE MARACUJÁ:

Curd de maracujá: Coloque o açúcar, a polpa dos maracujás e a manteiga em uma panela e leve ao fogo até a manteiga derreter e o açúcar se dissolver.

Deixe esfriar e depois acrescente as gemas previamente batidas.

Bata a mistura e leve novamente ao fogo para engrossar.

Coloque o curd em um recipiente e deixe esfriar.

Unte as formas das tartletes com manteiga e reserve.

Retire a massa do frigorífico e estenda-a.

Forre as formas das tartletes com a massa e divida a ganache de chocolate pela base de cada forma, alisando com uma colher.

Coloque o curd de maracujá sobre o chocolate e reserve.

#### MERENGUE:

Merengue: Coloque as claras em uma taça e bata até formarem picos.

Adicione o açúcar e continue a bater até obter uma mistura mais firme.

Coloque o merengue por cima do curd e, com a ajuda de um maçarico, doure a parte de cima das tartletes.

Deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15368-tartletes-merengadas.html>