

TARTELETES GOURMET

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

200 g de margarina sem sal

400 g de leite condensado

ameixa a gosto

limão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma superfície de mármore, coloque um pouco da farinha de trigo e em seguida um pouco de manteiga.

Vá adicionando ambos aos poucos até a massa soltar da mão por completo, e está pronta.

Faça algumas bolas pequenas com a massa para ajudar a enformar.

Em uma forma específica para tartelete, coloque a massa "bola", pressione com o polegar no centro e vá girando e modelando por todo diâmetro da forminha até ultrapassar as bordas.

Em seguida, vire a forminha no mármore e pressione, girando levemente para cortar a massa e então fica um corte com acabamento.

Logo após, coloque as forminhas já com a massa em uma outra forma de alumínio, e preencha as formas com o leite condensado apenas um pouco a mais da metade, (nunca encha).

Leve ao forno preaquecido 190º C, por cerca de 30 minutos.

Para incrementar com o limão: coloque com uma colher de chá, de 3 a 4 colheres de limão na tartelete, no momento em que o leite condensado começar a dourar.

Coloque o suco e faça pequenas cavidades para misturar o leite condensado com o sumo do limão, deixe por cerca de 10 minutos no forno.

Para a ameixa: você pode simplesmente colocar a ameixa, pressionando-a levemente na tartelete, após o leite condensado começar a dourar.

Ou você pode fazer um calda com a ameixa e colocar por cima ao desenformar.

Espere as tarteletes esfriarem um pouco para desenformar, elas devem sair facilmente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20448-tarteletes-gourmet.html>