

- Tarte de Medronho -

Ingredientes:

- Medronhos 1 Kg
- Leite condensado 1 lata
- Natas 2 pacotes pequenos
- Farinha Maizena 1 colher de sopa
- Massa quebrada



Modo de preparação:

Estenda a massa quebrada e forre uma forma de tarte de fundo amovível. Numa frigideira, coloque o leite condensado, as natas e a farinha maizena, mexendo cuidadosamente até se apresentar num líquido uniforme e sem grumos. Só agora deverá colocar a frigideira ao lume mexendo sempre até obter um creme grosso. Triture ou esmague 0,5kg de medronhos e passe por um passador para que as grainhas se separem do fruto. Junte esta polpa ao creme anterior e envolva.

Coloque o recheio sobre a massa quebrada, decore com os restantes frutos, tape o recheio com as pontas da massa e leve ao forno previamente aquecido a 180º, cerca de 20mn.