

Tarte de amêndoa sem glúten



Ingredientes para a base:

(goma xantana facultativo, depende da farinha que utilizar)

- 150 gr farinha sem glúten
- 100 gr manteiga
- 1 ovo
- 100 gr açúcar
- 1 colher chá fermento para bolos

PREPARAÇÃO DA BASE:

Bata a manteiga e o açúcar, junte o ovo e por fim a farinha com o fermento. Leve ao forno em forma untada com manteiga cerca de 15 min e reserve.

Ingredientes para a cobertura:

- 150 gr amêndoa
- 150 gr de açúcar
- 100 gr manteiga
- 6 colheres sopa de leite

PREPARAÇÃO DA COBERTURA:

Num tacho leve ao lume todos os ingredientes. Vá mexendo sempre até ferver e ficar num ponto de cor louro, vire e espalhe tudo sobre a base e leve ao forno pré aquecido a 180° apenas para secar um pouco.

Deixe arrefecer e sirva,

Bom apetite!