

Tarte de massa quebrada



Ingredientes

200 g farinha sem glúten
55 g fécula de batata
1 c chá cheia de goma xantana
uma pitada de sal
140 g de manteiga amolecida
1 ovo batido com 2 colheres de sopa de água fria

Preparação

Misture as farinhas, a goma xantana e o sal numa taça.

Junte a manteiga e desfaça com os dedos até que a mistura pareça migalhas de pão.

Faça um buraco no meio da massa e junte o ovo com a água. Vá trabalhando a massa até incorporar tudo durante cerca de 3 min, polvilhando com farinha de arroz, se necessário.

(se fôr na bimby: coloque no copo todos os ingredientes e programe: 15 seg / vel 5)

Estenda a massa entre duas folhas de papel vegetal.

Transfira a massa para uma tarteira de fundo amovível, previamente forrada com papel vegetal.

Coloque recheio a gosto.

Este poderá ser de: frango de churrasco desfiado, milho cozido, salsa picada, cogumelos, tomates cherry partidos ao meio e cubos de queijo)

Misturar 1 pacote de natas com 4 ovos e tempere com sal, pimenta e noz-moscada (ou outras especiarias a gosto).

Leve ao forno a 200° até ter um aspeto dourado.