

Torta de mirtilos

Ingrédients

- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoas
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 2 colheres de sopa de farinha de amêndoas

Préparation

1. Aproveitemos as frutas vermelhas enquanto ainda é possível!
2. Então, antes da chegada do outono, aqui está uma torta rústica de mirtilos composta, muito simplesmente, de uma massa doce e muitos mirtilos.
Material: Rolo de massa Placa perfuradaCírculo canelado De Buyer
Ingredientes: Eu usei a farinha de amêndoas Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
3. Misture a manteiga bem pomada com o açúcar de confeitiro e a farinha de amêndoas.
4. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
5. Misture rapidamente para formar uma bola homogênea, depois embrulhe a massa e coloque na geladeira por no mínimo 1 hora.
6. Em seguida, abra a massa com espessura de 2mm.
7. Forre seu círculo previamente untado com manteiga, então coloque na geladeira por no mínimo 2 horas.
8. Abra o restante da massa e corte tiras de cerca de 1,5cm de diâmetro.
9. Mantenha resfriadas também.
10. Polvilhe o fundo da torta com a farinha de amêndoas.
11. Adicione os mirtilos, então cubra com as tiras de massa de forma a formar um quadriculado.
12. Asse no forno preaquecido a 170°C por cerca de 30 minutos, a massa deve estar dourada.
13. Deixe amornar antes de desenformar; sirva natural, ou com uma bola de sorvete ou chantilly, e delicie-se!