



Tarte de Queijo e Nozes

por Família Alves

INGREDIENTES

1 base de tarte de massa quebrada
5 ovos
350g de açúcar
75g de farinha
150g de queijo Limiano cortado em cubinhos
0,5l de leite
150g de nozes picadas

PREPARAÇÃO

Forre a tarteira com a base de massa quebrada e reserve.

Junte todos os ingredientes, excepto o queijo, num tacho e bata vigorosamente.

Leve ao lume para formar um creme mexendo sempre, idealmente com umas varas. Quando começar a engrossar junte o queijo e continue a mexer até obter a consistência de um creme espesso.

Verta o creme para dentro da tarteira, cubra-o com as nozes picadas e leve ao forno para cozer durante cerca de 45 minutos a 180°.

