



Tarte de queijo limiano

por Família Jordão

INGREDIENTES

Massa:

1 base de tarte de massa quebrada ou folhada

Creme:

5 ovos

350g de açúcar

75g de farinha

50g de margarina

130g de queijo Limiano cortado em cubinhos

0,5L de leite

PREPARAÇÃO

Estende-se numa tarteira a base da tarte.

Juntam-se num tacho, todos os ingredientes do creme, excepto o queijo, pela ordem apresentada e batem-se vigorosamente com as varas. Depois de batido vai ao lume para engrossar e formar um creme. Quando ferver junta o queijo e deixe derreter.

Verte-se o creme sobre a base e vai ao forno para alourar e cozer a base.

Deve servir-se bem fria.