

Tarte de Abóbora

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

400gr abóbora enlatada
400gr de leite condensado
2 ovos grandes
1 colher de chá de canela
1/2 colher de chá de gengibre
1/2 colher de noz-moscada
1/2 colher de chá de sal
1 embalagem de massa quebrada

Preparação:

Coloque a massa quebrada numa forma de torta.
Num recipiente grande, misture bem a abóbora, o leite condensado, os ovos, sal e restantes especiarias.
Despeje o preparado por cima da massa.
Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 15 minutos.
Baixe a temperatura para 170°C e deixe cozinhar por mais 40 minutos ou até endurecer.
Deixe esfriar.