

# Tarte de requeijão

## Ingredientes

### Receita para 6 pessoas

500 g de requeijão de ovelha • 200 g de açúcar • 2 colheres de sopa de farinha  
• 2 colheres de sopa de manteiga amolecida • 6 ovos • 1 colher de chá de canela  
moída • 1 limão

## Preparação

Aquecer o forno a 180°C. Barrar uma forma para tarte e cobrir com papel vegetal

No Cúter, misturar o requeijão, acrescentar a farinha, o açúcar, a manteiga amolecida e os ovos, em seguida a canela e a casca de limão.

Despejar o preparado numa forma previamente barrada. Cozer no forno a 180° C durante 30-35 minutos.

Retirar a tarte do forno e deixar arrefecer completamente. Retirar delicadamente da forma e polvilhar com um pouco de açúcar e canela.

Servir a tarte bem fresca ou a temperatura ambiente.

## Equipamentos utilizados nesta receita :



Cúter de mesa  
R3



Cúter de mesa  
R4



Cúter de mesa  
R5 Plus