

Continue



Tarte de lamego

A tarte de Lamego é uma das especialidades da cidade de Lamego, situada no norte de Portugal, na região do Douro. Esta tarte tem origens na tradição da doçaria conventual portuguesa, que se caracteriza pelo uso abundante de ovos, especialmente das gemas, e de frutos secos, como as amêndoas. 1 rolo de massa folhada 200 g de miolo de amêndoa ralado ou picado 200 g de açúcar 3 ovos 6 gemas 2 dl de água Açúcar em pó para polvilhar Pré-aqueça o forno a 180ºC e unte uma tarteira de fundo amovível com manteiga. Forre a tarteira com a massa folhada, pressionando bem as bordas e aparando o excesso. Pique o fundo da massa com um garfo, para evitar que forme bolhas de ar. Reserve no frigorífico enquanto prepara o recheio. Numa panela, leve ao lume a água e o açúcar e deixe ferver durante cerca de 3 a 4 minutos, até obter uma calda ligeiramente espessa. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco. Numa tigela, bata os ovos com as gemas e misture com o miolo de amêndoa. Adicione a calda de açúcar, em fio, mexendo sempre para incorporar bem. Verta o recheio sobre a massa folhada e alise a superfície com uma espátula. Leve ao forno durante cerca de 25 a 30 minutos. Retire a tarte do forno e deixe-a arrefecer completamente na tarteira. Desenforme a tarte com cuidado e polvilhe-a com bastante açúcar em pó antes de servir. 1 base de massa folhada 2 dl de água 300 gr de açúcar (coloquei 400 gr) 3 ovos inteiros 6 gemas 200 gr de amêndoa ralada Açúcar em pó para polvilhar q.b. Preparação: Pré aqueça o forno a 180º. Forre uma tarteira de fundo amovível com a massa folhada (coloque com o papel vegetal porque desta forma a tarteira não necessita de ser untada) e pique a massa com um garfo. Leve ao lume num tacho, a água com o açúcar cerca de 3 a 4 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer. Numa tigela bata bem as gemas com os ovos inteiros e misture a amêndoa ralada. Adicione este preparado à calda e envolva bem. Verta o preparado sobre a massa folhada e leve ao forno cerca de 25 a 30 minutos, até a superfície estar douradinha e a massa firme. (Não deixe cozer demais para não secar demasiado o interior). Retire do forno e polvilhe com o açúcar em pó antes de servir. Fonte original todos os direitos reservados a: RECEBA AS NOSSAS DICAS E RECEITAS NAS REDES SOCIAIS: A Tarte de Lamego tem como ingredientes principais a amêndoa, os ovos (com destaque para as gemas) e o açúcar. Lamego é uma cidade do distrito de Viseu no norte de Portugal, com uma grande riqueza histórica, cultural e gastronómica. Exemplo disso é esta deliciosa tarte, com origem na tradição doce regional portuguesa. INGREDIENTES:1 rolo de massa folhada redonda200 g de miolo de amêndoa ralada (amêndoa moída)200 g de açúcar3 ovos6 gemas2 dl de águaaçúcar em pó para polvilhar q.b.1. Pré-aqueça o forno a 180ºC.2. Forre uma tarteira, de preferência com fundo amovível, com a massa folhada.3. Pique o fundo com um garfo. Reserve.4. Agora fazer uma calda de açúcar: coloque a água num tacho e leve ao lume. Adicione o açúcar e deixe ferver durante 3 ou 4 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer durante alguns minutos.5. Enquanto arrefece, bata as gemas com os ovos e, assim que estejam bem batidos, acrescente a amêndoa moída, batendo para incorporar.6. Verta a calda de açúcar, gradualmente, sobre os ovos batidos com amêndoa e vá misturando bem, sem parar.7. Verta o preparado sobre a massa folhada e levar ao forno cerca de 25-30 minutos, até a superfície estar douradinha e a massa firme.8. Retire do forno, deixe arrefecer e polvilhe com açúcar em pó e sirva. Lamego é uma cidade no norte de Portugal com uma grande riqueza histórica, cultural e gastronómica. Exemplo disso é esta deliciosa tarte, com origens na tradição da doçaria regional portuguesa. A tarte de Lamego tem como elementos principais as amêndoas, os ovos (com especial destaque para as gemas) e o açúcar, caracterizando-se por ser uma receita muito doce. Ingredientes: Para a massa 300 g de massa folhada farinha q.b. Para o recheio 150 g de miolo de amêndoa picada 200 ml água 3 ovos 500 g de açúcar 6 gemas Para a cobertura Confeção: Estenda a massa folhada, com o rolo de cozinha, sobre uma superfície lisa e enfarinhada, até ficar com uma espessura fina. Forre uma tarteira de fundo movível com a massa folhada, aparando as pontas. Reserve. Ligue o forno a 200º C. Leve ao lume a água com o açúcar e faça uma calda, deixando ferver cerca de 2 minutos. À parte, misture as gemas com os ovos e adicione depois a amêndoa. Mexendo sempre, junte a calda de açúcar, em fio, e envolva muito bem. Deite o preparado sobre a massa folhada e polvilhe com açúcar em pó. Leve a cozer durante 30 minutos. Retire a tarte do forno, deixe-a arrefecer e sirva. SUGESTÃO: Aproveite as claras que não usou na preparação da tarte de Lamego para fazer outro doce regional português muito afamado, em que a amêndoa é também um dos ingredientes de referências - os deliciosos Æsses de Peniche (receita AQUÍ). TARTE DE LAMEGO Ai meus Deuses!!! É uma doce tentação! Não leva muita amêndoa, fácil de fazer e é uma verdadeira delícia... pelo menos para mim que adoro tartes "tipo queijadas" e cá em casa devoraram-na. É um doce que faz parte da doçaria tradicional portuguesa, típica de Lamego (cidade a norte de Portugal, situada no distrito de Viseu, no Douro) a que localmente chamam de pastéis "Lamegos". Na minha pesquisa não cheguei à conclusão se faz parte da doçaria conventual, mas pela quantidade de açúcar de algumas receitas (500 gr.) e pela quantidade de ovos (6 gemas+3 ovos inteiros) só parece. Usei uma receita em que a quantidade de açúcar era menor porque sou gulosa mas não gosto com elevado teor de doce. Para mim ficou no ponto. É um facto comprovado que a doçaria é uma questão de reacção entre os ingredientes pelo que por vezes fazendo cortes ou alterações nas receitas por vezes não sai o mesmo produto final. A meu ver e analisando as fotos do google pela pesquisa de pastéis "Lamegos" e pelas diferentes receitas de tarte de Lamego, diria que a maior quantidade de açúcar fará com que fique com uma crosta mais espessa e doce. O ponto de açúcar (pode verificar como fazer aqui) fará igualmente a diferença na consistência do recheio (umas receitas referiam ponto pérola, como esta; outras ponto fio). Usei a receita do bloque "Amor e Sabores" Ingredientes 1 embalagem de massa folhada (creio que na receita original, de Lamego, usam massa tenra) 150 gr de amêndoa pelada e picada 300 gr de açúcar 6 gemas 3 ovos (claras e gemas) 2 dl de água Modo de preparação Pré-aquecer o forno a 200º. Colocar a massa folhada numa forma de fundo amovível (usei uma de 26 cm de diâmetro), como indica na embalagem e picar o fundo com um garfo. Leva-se o açúcar e a água ao lume e ferve durante 2 minutos (ou até fazer ponto pérola). Batem-se os ovos com vara de arames, junta-se a calda de açúcar sempre a bater para não cozer os ovos, adicionam-se as amêndoas peladas e picadas. Coloca-se a mistura dentro da tarte (tive receio que o recheio transbordasse mas foi ao forno commmm mmmuuuuitttooocccuuuuidddaaddo para não entornar e ficou assim!). Polvilha-se com açúcar em pó e vai ao forno durante 20 minutos. Pronta em 45 minutos, esta tarte de Lamego é de comer e chorar por mais. Quem não provar vai se arrepender! :P É tão fácil de fazer, não tem desculpas. Veja aqui mais receitas. Bom apetite! Tarte de lamego 1 rolo de massa folhada200 g de miolo de amêndoa ralado200 g de açúcar3 Ovos6 gemas2 dl de águaAçúcar em pó para polvilhar Aqueça o forno a 180 graus. Forre uma tarteira de fundo amovível com a massa folhada e pique o fundo com um garfo. Leve ao lume um tacho com a água e o açúcar e deixe ferver durante cerca de 3 a 4 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer um pouco.Bata os ovos com as gemas e misture com o miolo de amêndoa. Adicione à calda e envolva bem.Coloque o preparado anterior na tarteira e leve ao forno, por cerca de 25 a 30 minutos, ou até a superfície ficar douradinha e a massa firme. Retire do forno e polvilhe com bastante açúcar em pó antes de servir. Sugere quem sabe - Não deixe a tarte cozer demasiado para que o interior não fique seco. Hoje a receita que sugiro é bem ao jeito dos apreciadores de doces conventuais, uma deliciosa tarte de Lamego. Na verdade esta tarte é um tanto ou quanto pecaminosa, leva uma quantidade de açúcar bem generosa, à qual eu ainda roubei 100 gr, e ainda bem porque ficou ótima assim. A receita original leva 500 gr, quanto a mim é exagerado. Ingredientes da tarte de Lamego 1 base de massa folhada 200 gr de amêndoa picada 400 gr de açúcar 200 ml de água 6 gemas 3 ovos Açúcar em pó para polvilhar a tarte Bata os ovos com as gemas e junte a amêndoa picada. Leve a água com o açúcar ao lume, deixe a ferver até atingir o ponto de pérola e retire do lume. Verta a calda gradualmente em fio por cima dos ovos batidos com a amêndoa, sem parar de mexer. Entorne a mistura sobre uma tarteira de fundo amovível, forrada com a massa folhada. Polvilhe generosamente a superfície da tarte com açúcar em pó. Leve ao forno pré aquecido a 180º por uns 30 minutos, até a tarte apresentar um tom dourado. Deixe arrefecer antes de desenformar. Esta receita têm origem na linda cidade de Lamego, uma terra situada a norte de Portugal, com uma grande riqueza gastronómica. A tarte de Lamego é uma reliquia da cidade, que pertence à doçaria conventual, tão característica do nosso país, mas não é filha única. Em Lamego também encontramos os tão afamados papos de anjo, as barrigas de freira, os peixinhos de chila, os pasteis de Lamego, entre muitas outras receitas deliciosas. Dica Seguindo o mesmo rumo de receitas portuguesas, sugiro que veja a nossa receita da: tarte de nata a melhor e a mais apreciada de todas, asseguro que é mesmo deliciosa. Imprimir esta receita Tartes Mais Receitas Junho 30, 2022 A receita de hoje é uma tarte maravilhosa cheia de sabor. Ingredientes: 1 base de massa folhada200ml de água500 gr de açúcar (coloquei 400 gr)3 ovos inteiros6 gemas200 gr de amêndoa raladaAçúcar em pó para polvilhar q.b.