

# | ÍNDICE |

---

PREFÁCIO	10
ESCOLA DE TARTES	12
TARTES COM COBERTURA	27
TARTES <i>CRUMBLE</i>	57
GALETES	71
MINITARTES E TARTES	
ORIGINAIS	85
TARTES SEM COBERTURA	107
ACOMPANHAMENTOS	139
ÍNDICE REMISSIVO	147
AGRADECIMENTOS	149

# TARTE DE MIRTILOS COM LEITELHO E LIMÃO

---

*O leiteinho é o líquido que resulta do fabrico da manteiga. É semelhante à coalhada, mas a consistência é mais líquida. O seu sabor ácido combina muito bem com o limão e os mirtilos. Se não encontrar leiteinho à venda, pode preparar um substituto: misture  $\frac{2}{3}$  de chávena de leite com 2 colheres de sopa de limão espremido no momento e deixe repousar durante 10 minutos. O leite coalha e está pronto a usar.*

**3 tartes pequenas, cerca de  
13 cm de diâmetro, 6-8 porções**

## MASSA

2 chávenas de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de açúcar  
granulado  
 $\frac{1}{4}$  de colher de chá de sal marinho  
225 g de manteiga fria  
6-8 colheres de sopa de leiteinho frio

## RECHEIO DE MIRTILO

700 g de mirtilos, frescos ou  
congelados  
6-8 colheres de sopa de açúcar  
granulado  
raspa fina da casca de 1 limão  
 $\frac{1}{2}$  colher de chá de essência de  
baunilha  
4 colheres de sopa de amido de  
milho  
4 colheres de sopa de sumo de  
limão

## MASSA

1. Misture a farinha, o açúcar e o sal numa taça. Corte a manteiga em cubinhos e junte à farinha. Trabalhe a farinha e a manteiga com as pontas dos dedos até a massa esfarelar.
2. Junte o leiteinho frio (comece com 1 colher de sopa e junte mais, aos poucos, se a massa estiver muito seca) e misture com um garfo. Se pegar num pouco de massa e ela se mantiver ligada quando a apertar, tem líquido suficiente.
3. Cubra a massa com película aderente, achate-a um pouco e depois envolva-a completamente com a película. Leve ao frigorífico durante pelo menos 1 hora, de preferência de um dia para o outro.

## RECHEIO DE MIRTILO

1. Misture os mirtilos, o açúcar, a raspa de limão e a essência de baunilha numa caçarola. Deixe levantar fervura. Dissolva o amido de milho no sumo de limão e junte à mistura de mirtilos, mexendo sempre. Deixe cozer em lume brando durante alguns minutos, mexendo sempre enquanto engrossa.
2. Tire do lume e deixe arrefecer completamente.

## ESTENDER A MASSA E COZER AS TARTES

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C.
2. Divida a massa em 3 partes iguais e estenda uma porção de cada vez numa superfície polvilhada com farinha, até terem 3-4 mm de espessura. Corte círculos de massa para uma tarteira de 13 cm de diâmetro, devem ter cerca de 21 cm. Reserve a massa que sobrar. Forre as tarteiras e leve ao frigorífico.
3. Estenda a massa que sobrou e corte-a em tiras ou faça formas com uma faca, um cortador de piza ou uma tesoura.
4. Retire as bases do frigorífico. Adicione o recheio. Se fizer uma cobertura em treliça, pincele o rebordo com água. Faça a treliça e prepare o rebordo a gosto; em alternativa, disponha as formas de massa sobre o recheio e pressione ligeiramente.

## **GLACÉ**

1 ovo

1 colher de sopa de leite

1 pitada de sal marinho

1 colher de sopa de açúcar turbinado ou açúcar integral de cana

5. Leve as tartes ao congelador durante 15 minutos (para manterem melhor a forma enquanto cozem).
6. Para fazer o *glacé*, bata o ovo, o leite e o sal. Pincele a cobertura das tartes com a mistura e polvilhe com o açúcar turbinado. Se usar formas pequenas de massa na parte de cima, não junte o ovo batido.
7. Coza as tartes na prateleira mais baixa do forno durante 20 minutos. Reduza a temperatura para 175 °C e coza durante mais 25-30 minutos, ou até as tartes estarem douradas e o recheio a borbulhar. Tire as tartes do forno e deixe arrefecer completamente. Sirva-as com Gelado de Baunilha (pág. 141) ou Molho de Baunilha (pág. 142), se desejar.





---

## Agradecimentos

OBRIGADA!

Ao Christian, o meu melhor amigo em todo o mundo. Provaste tudo com prazer e deste uma ajuda em tudo.

À minha família, aos amigos fantásticos que aparecem e levam as amostras para provar. Vocês são os melhores!

Aos editores Eva e Martin, pelo vosso entusiasmo, o vosso conhecimento e, acima de tudo, a vossa paciência.

À Katy, pelo belo *design*.

À Kalklitir, porque levaram os adereços pintados com as vossas cores maravilhosas mesmo até à minha porta, quando eu não os tinha em quantidade suficiente.

A todos os fantásticos leitores do meu blogue; sem vocês, nada disto teria sido possível.

---

Titulo original: *Lomelinos Pajer*

Texto e fotografias: *Linda Lomelino*

Copyright © 2016 Linda Lomelino

Edição original publicada por Bonnier Fakta, Estocolmo, Suécia

Tradução © Editorial Presença, Lisboa, 2017

Tradução: *Eduarda Vasconcelos*

Revisão: *Paula Caetano/Editorial Presença*

Design: *Katy Kimbell*

Composição: *Hugo Neves*

Impressão e acabamento: Multitipo - Artes Gráficas, Lda.

Depósito legal n.º 431 592 /17

1ª edição, Lisboa, novembro, 2017

Reservados todos os direitos

para a língua portuguesa à

EDITORIAL PRESENÇA

Estrada das Palmeiras, 59

Queluz de Baixo

2730-132 Barcarena

info@presenca.pt

www.presenca.pt