

# Tartes de Ameixas

[Tartes de Ameixas](#)



[View PDF](#)

Receita de Natal finlandesa



Tipo de prato

Doce

Sobremesa

Ocasião festiva

Natal

Ingredientes

- Compra-se massa folhada congelada para fazer a base da tarte

## Para o recheio

- 1/2 kg de ameixas pretas
- Água
- 150g de açúcar

## Modo de preparação

1. Lavam-se as ameixas. Põem-se de molho em água durante algumas horas.
2. Quando já estão moles, tiram-se os caroços.
3. Levam-se as ameixas ao lume e deixam-se ferver até ficarem reduzidas a uma espécie de puré.
4. Estende-se a massa folhada com o rolo corta-se em quadrados com os cantos em diagonal.
5. Põe-se o recheio em cima da massa.
6. Usam-se os cantos para fazer enfeites em cima do recheio.
7. Pincelam-se as tartes com gema de ovo.
8. Levam-se a cozer em forno quente (250º centígrados durante 10 minutos).