

## Mini Tartes de Abóbora e Mel

Receita de Marli Henriques

Embora ainda se faça sentir o frio, a Primavera aproxima-se a grandes passos. É altura de comemorar o Sol e o bom tempo que se avizinha, e nada melhor que dar as boas-vindas com umas mini tartes de abóbora e mel. Estas podem-se comer frias ou basta aquecê-las 5 minutinhos no forno para os dias mais desagradáveis.

### Ingredientes

(Faz 6)

Para a massa doce:

- 100 gr de farinha de trigo
- 58 gr de manteiga
- 28 gr de açúcar refinado
- 1 Gema de ovo
- 1 - 2 Colheres de sopa de água fria
- Uma pitada de sal
- Azeite virgem para untar

Para o recheio:

- 158 gr de abóbora
- 5 Colheres de sopa de natas
- 2 Colheres de sopa de mel
- 2 Colheres de sobremesa de açúcar refinado
- Canela a gosto

### Preparação da massa

Pré-aqueça o forno a 180°C. Misture a farinha, o açúcar e a pitada de sal numa tigela. Corte a manteiga aos cubinhos e adicione. Use uma batedeira ou amasse com as mãos, até que a massa adquira a consistência de areia húmida. Deixe alguns pedaços de manteiga do tamanho de ervilhas por desfazer.

Bata a gema de ovo com a água e verta sobre a massa. A massa deve ficar com uma consistência firme e deve ser possível formar uma bola. Embrulhe a massa em película aderente e leve ao frigorífico por meia hora.

Estenda a massa com a ajuda de um rolo numa superfície enfarinhada, até que atinja a grossura desejada.



Com uma chávena de chá, recorte círculos de massa e disponha em 6 forminhas previamente untadas com azeite (forminhas de queques, pastéis, por exemplo). Leve ao forno durante 10 a 15 minutos. Retire e aguarde.

Guarde a restante massa.



### **Preparação do recheio**

Aumente o forno para 220° C. Corte a abóbora e coza em água. Depois da abóbora cozida, escorra a água e com a ajuda de um garfo, desfaça e esmague a abóbora.

Acrescente as natas, o mel, o açúcar e a canela a gosto. Misture tudo muito bem e disponha o recheio nas forminhas com a massa já previamente cozida. Com a massa que sobrou, corte novamente círculos para tapar as tartes. Se ainda desejar, pode enfeitar as tartes com folhas ou tranças de massa.

Leve novamente as tartes ao forno, desta vez durante aproximadamente 20 minutos ou até que a massa apresente uma cor dourada e esteja firme ao toque.

