

### Receita de Tarte de Ananás e Queijo para seis pessoas

Tempo de preparação: 1 hora

Grau de dificuldade: Fácil

Nº de pessoas: 6

#### Ingredientes:

- 250 g de farinha
- 125 g de manteiga amolecida
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 0,5 dl de água
- 60 g de açúcar
- 2 gemas
- 300 g de queijo fresco
- 1/2 ananás
- 50 g de cerejas
- 50 g de amêndoa laminada

#### Preparação:

Misture todos os ingredientes da massa e envolva, até obter uma mistura macia. Tape e leve ao frigorífico durante 20 minutos. Entretanto, misture o açúcar, as gemas e o queijo fresco até ficar cremoso. Descasque o ananás, retire o centro, corte em fatias e cada fatia corte em quatro. Retire o pé e o caroço das cerejas. Tenda a massa e forre uma tarteira, previamente untada com manteiga e polvilhada com farinha. Pique a massa com um garfo, coloque em cima papel de alumínio e leguminosas. Leve a cozer no forno a 180º C, durante cerca de dez minutos.

Retire a tarte do forno e verta nela o preparado de queijo; junte o ananás, as cerejas e a amêndoa. Leve ao forno, até alourar um pouco a amêndoa.