

Tarte rústica de ruibarbo

Tempo total **45 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção

Informação nutricional (por porção)
6.263 kJ / 1.497 kcal

Gorduras totais: **72,5 g** Proteína: **18,5 g**
Hidratos de carbono: **180,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

200 g de farinha
0,5 colheres de chá de fermento em pó
1 gema de ovo
190 g de açúcar
140 g de manteiga
3 colheres de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal
500 g de ruibarbo
80 ml de água
1 colheres de sopa de sumo de limão
1 vagem de baunilha
3 de gelado de baunilha

PREPARAÇÃO

Passo 1

200 g de farinha - **0,5 colheres de chá** de fermento em pó - **1** gema de ovo - **40 g** de açúcar - **140 g** de manteiga - **1 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor

Reduzido de Sal

Combine todos os ingredientes da massa (farinha, fermento em pó, gema de ovo, açúcar, manteiga e molho de soja com menos sal Kikkoman). Forme uma bola com a massa, embrulhe-a em película aderente e leve ao frigorífico durante 30 minutos.

Passo 2

500 g de ruibarbo - **150 g** de açúcar - **80 ml** de água - **2 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal - **1 colheres de sopa** de sumo de limão - **1** vagem de baunilha
Lave e seque o ruibarbo e corte-o em pedaços com cerca de 6 cm de comprimento.

Coloque o açúcar, a água e o molho de soja Kikkoman com menos sal num tacho. Aqueça até o açúcar se dissolver - rode a panela suavemente em vez de mexer.

Corte a vagem de baunilha ao comprido e adicione-a à calda com o ruibarbo e o sumo de limão. Cozinhe durante cerca de 5 minutos. Retire os pedaços de ruibarbo da frigideira e deixe arrefecer.

Passo 3

3 bolas de gelado de baunilha
Estique a massa. Coloque o ruibarbo no centro e dobre as bordas da massa. Coza num forno pré-

aquecido a 200 °C durante cerca de 30-35 minutos.

Sirva a tarte com gelado de baunilha e o restante molho de caramelo de soja do tacho.