

Sobremesas Tartes

Tarte de Leite Condensado

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

125 g de açúcar
60 g de manteiga
250 g de farinha
3,7 dl de leite (meio gordo)
10 gemas de ovo
4 ovos
1 pitada de essência de baunilha
1 colher de sopa de farinha
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	483,2 kcal	24%*
Proteínas	12,5 g	25%*
Lípidos	18,4 g	26%*
Hidratos de Carbono	66,3 g	25%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Para a massa da tarte de leite condensado, misture e amasse muito bem o açúcar, a manteiga, 2 ovos, a farinha e junte por fim uma pitada de baunilha.
2. Forme uma bola com a massa e tape com um pano de cozinha, deixando repousar 15 minutos, no frigorífico.
3. Forre o fundo e as paredes de uma tarteira (de fundo amovível) com a massa e reserve.
4. Faça então o recheio da tarte de leite condensado, misturando as gemas com 2 ovos inteiros, uma pitada de baunilha e a colher de sopa de farinha.
5. À parte, misture o Leite Condensado NESTLÉ com o leite meio gordo e junte ao preparado dos ovos.

6 Bata até ficar tudo bem envolvido.

7 Verta este preparado para dentro da tarteira, forrada com a massa, e leve ao forno já quente, a 180ºC, por cerca de 40 minutos.

8 Desenforme a tarde de leite condensado depois de fria e polvilhe com bolacha Maria triturada.