

Sobremesas Tartes

Tarte de Manga

35 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de bolacha maria
50 g de açúcar em pó
150 g de manteiga (à temperatura ambiente)
1 ovo
2 mangas
4 folhas de gelatina
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
300 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	922,1 kcal	46%*
Proteínas	8,1 g	16%*
Lípidos	24,9 g	36%*
Hidratos de Carbono	150,1 g	58%*

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

Preparação

1. Triture as bolachas, envolva-lhes o açúcar em pó e junte-lhes a manteiga.
2. Amasse muito bem e acrescente o ovo inteiro.
3. Continue a amassar até obter uma massa uniforme.
4. Unte uma tarteira de fundo amovível com óleo, forre-a completamente com a massa obtida e leve ao frigorífico.
5. Entretanto, mergulhe as folhas de gelatina em água fria até amolecerem.

6 Descasque as mangas, reduza-as a puré e misture-lhes duas colheres (sopa) de leite condensado NESTLÉ.

7 Acrescente a gelatina espremida e leve ao lume em banho-maria até esta se dissolver.

8 Retire do lume e envolva no restante leite condensado NESTLÉ.

9 Bata as natas LONGA VIDA firmemente e envolva-as no creme.

10 Verta para dentro da forma forrada com a massa de bolacha e leve ao frigorífico até ficar firme.

11 Sirva decorada a gosto.