

Sobremesas Tartes

Tarteletes de Nectarinas

45 min. Médio Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de farinha
175 g de manteiga (amolecida)
1 0 gema de ovo
70 g de açúcar em pó
1 pitada de sal
6 0 nectarinas
2 0 ovos
1 c. de sopa de farinha
100 g de nozes (moídas)
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	587,9 kcal	29%*
Proteínas	12,3 g	25%*
Lípidos	28,4 g	41%*
Hidratos de Carbono	70,1 g	27%*

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

Preparação

1. Prepare a massa. Deite todos os ingredientes numa tigela e misture bem.
2. Faça uma bola de massa, coloque-a dentro de um saco plástico e leve ao frio durante 1 hora.
3. Passado este tempo estenda a massa, com o rolo, em cima de uma superfície polvilhada com farinha, forre com ela 6 formas de tarteletes e leve-as ao frio.
4. Lave as nectarinas e corte-as em gomos grossos. Prepare o recheio.

5 Misture numa tigela o leite condensado, os ovos, a farinha e as nozes moídas e mexa bem.

6 Pique os fundos das tarteletes com um garfo e divida por elas o recheio. Alise bem.

7 Leve ao forno a 180 graus durante 25 minutos.

8 Retire, desenforme, deixe arrefecer e coloque em cima os gomos das nectarinas.