

Receitas em vídeo | Sobremesas

Tarte de Cerejas

60 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 230 g de massa folhada fresca
- 500 g de cerejas
- 2 c. de sopa de açúcar
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 4 gemas de ovo
- 1 c. de sopa de amido de milho
- 2 dl de leite

Informação nutricional

Energia	460,7 kcal	23%*
Proteínas	9,5 g	19%*
Lípidos	18,5 g	26%*
Hidratos de Carbono	64,4 g	25%*

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

Preparação

1. Retire o caroço e o pezinho às cerejas e coloque-as num tabuleiro que possa ir ao forno.
2. Polvilhe-as com o açúcar e leve-as ao forno a 200 graus durante 20 minutos. Retire-as e deixe-as escorrer aproveitando o sumo.
3. Num tacho, misture o leite condensado com as gemas. Dissolva o amido de milho no leite, junte à mistura do leite condensado e leve ao lume, mexendo sempre, até engrossar.
4. Forre uma forma de fundo amovível com a massa folhada. Cubra o fundo com as cerejas e termine com o creme. Leve ao forno a 200ºC cerca de 25 minutos
5. Retire, deixe arrefecer, decore com cerejas e morangos e pincele com o molho das cerejas que reservou.