

Sobremesas Tartes

Tarte de Figos

30 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

250 g de farinha
70 g de açúcar
1 pitada de sal
125 g de manteiga amolecida
1 0 gema de ovo
0 farinha para polvilhar
3 dl de leite
1 0 tira da casca do limão
3 0 gemas de ovo
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
2 c. de sopa de amido de milho
4 0 figos
0 figos cortados em gomos

Informação nutricional

Energia	625,0 kcal	31%*
Proteínas	10,3 g	21%*
Lípidos	26,4 g	38%*
Hidratos de Carbono	86,1 g	33%*

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

Preparação

1. Prepare a massa: Deite num recipiente a farinha, o açúcar e o sal, junte-lhes a manteiga amolecida e a gema e misture tudo até obter uma massa lisa.
2. Coloque a massa obtida dentro de um recepiente e tape o recepiente com pelicula aderente e leve ao frio durante 1 hora.
3. Ao fim deste tempo estenda-a, com o rolo, em cima de uma mesa polvilhada com farinha e forre com ela uma tarteira de fundo solto.

4. Cubra-a com papel vegetal, enche-a com feijão seco e leve ao forno a 200 graus durante 20 minutos.
5. Prepare o recheio: Leve ao lume o leite com a casca de limão e deixe ferver.
6. Num recipiente misture as gemas com o leite condensado, junte-lhes o amido de milho dissolvido em 3 colheres de sopa de água, mexa, adicione o leite quente sem a casca de limão e misture bem.
7. Deite o preparado num tacho e leve a lume brando, mexendo sempre até engrossar.
8. Retire a tarteira do forno, retire o feijão e o papel e encha-a com o creme.
9. Leve de novo ao forno durante 10 minutos.
10. Retire e deixe arrefecer.
11. Depois da tarte fria decore-a com figos cortados em gomos e sirva.