

Sobremesas Bolos

# Tarte de Nata

60 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

190 g de açúcar
30 g de farinha de trigo sem fermento
6 gemas
300 ml de leite
200 ml de NATAS NESTLÉ LONGA VIDA
1 casca de limão
PARA A MASSA:
250 g de farinha
90 g de manteiga
1 ovo
50 ml de água
(Em alternativa pode utilizar massa folhada já preparada)

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 357,1 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 6,1 g | 12%* |
| **Lípidos** | 12,0 g | 17%* |
| **Hidratos de Carbono** | 46,7 g | 18%* |

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

## Preparação

1. Pré aqueça o forno a 200ºC.
2. Coloque a farinha numa taça, junte a manteiga e misture até ficar um areado. Junte o ovo e água e amasse até formar uma bola.
3. Polvilhe a bancada com farinha, com um rolo estenda a massa até obter o tamanho para cobrir a tarteira com 24 cm de diâmetro. Forre a tarteira com a massa, apare as arestas e pique o fundo com um garfo.

4 Entretanto para preparar o recheio, leve ao lume um tacho com o leite, as natas e a casca de limão e deixe ferver.

5 Num recipiente à parte, coloque a farinha com o açúcar e misture, adicione as gemas e bata.

6 Desligue o lume da mistura do leite e natas e acrescente um pouco ao preparado da farinha enquanto mexe, depois continue a verter pouco a pouco em fio, mexendo sempre. Leve novamente ao lume até engrossar, no final descarte a casca de limão.

7 Verta sobre a massa na tarteira e coloque no forno cerca de 30 minutos ou até ficar dourada. Pode polvilhar com canela ou açúcar se desejar.