

Sobremesas Tartes

Tarte de Nata e Leite Condensado

Fresca, cremosa e super saborosa, esta tarte de nata e leite condensado é uma verdadeira tentação! A combinação perfeita da nata fresca com a doçura irresistível do leite condensado, cria uma sobremesa inesquecível. Ideal para partilhar em família ou com amigos, esta tarte de nata vai conquistar todos os paladares. Descobre a receita e delicia-te!

15 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado NESTLÉ
- 3 embalagens Nata LONGA VIDA
- 7 folhas de gelatina
- 10 bolachas tipo Maria

Informação nutricional

Energia	282,9 kcal	14%*
Proteínas	4,8 g	10%*
Lípidos	4,7 g	7%*
Hidratos de Carbono	31,9 g	12%*

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

Preparação

1. Tritura as bolachas.
2. Hidrata as folhas de gelatina num pouco de água fria separadas umas das outras durante 5 minutos. Escorre bem da água, dissolve-as em 2 colheres de sopa de água quente e mexe muito bem até que fiquem completamente diluídas.
3. Bate as natas até ficarem espessas tipo chantilly (usa natas bem frias).
4. Adiciona o leite condensado aos poucos e continua a bater a mistura. Junta a gelatina arrefecida e bate mais um pouco até a gelatina ficar bem incorporada e atingir uma consistência firme.
5. Utiliza uma forma de tarte com aro amovível, coloca no fundo metade das bolachas trituradas. Adiciona o preparado das natas e cobre a tarte com a restante bolacha. Leva a tarte de nata ao frigorífico cerca de 5 horas até ficar consistente.
6. Nota: Se preferires gelada, esta tarte de nata e leite condensado pode ir ao congelador e ser retirada 5 minutos antes de servir.