

Sobremesas Tartes

Tartelete de Caramelo com Frutos Secos

70 min. Médio Económico 40 doses

Ingredientes

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ

250 g g de açúcar

80 g de manteiga

40 g de mel

300 g de frutos secos (mistura de nozes, amêndoas e avelãs)

pitada de sal

Informação nutricional

Energia	67,5 kcal	3%*
Proteínas	0,4 g	1%*
Lípidos	2,0 g	3%*
Hidratos de Carbono	12,7 g	5%*

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

Preparação

1. Para fazer a massa juntar a farinha,? o açúcar e misturar. Acrescentar a manteiga fria aos cubos e uma clara. Amassar bem com as mãos até? ficar uma massa homogénea.? Cobrir a massa com um pano e levar ao frio por aproximadamente 30 minutos.
2. Torrar no forno os frutos secos por aproximadamente 15 minutos. Reservar.
3. Retirar a massa do frigorífico e forrar formas pequenas. Levar ao forno pré-aquecido a 160º por 15 minutos ou até que fiquem cozidas.
4. Preparar o recheio, colocar ao lume uma caçarola grande juntar o mel, o açúcar e a água. Deixar ferver até atingir 120º.
5. Juntar o Creme de Leite Nestlé e deixar ferver por mais 5 minutos (cuidado quando acrescentar o Creme de Leite NESTLÉ pois o preparado vai borbulhar muito).

6 Acrescentar a mistura de frutos secos e misturar.

7 Rechear as tarteletes com o caramelo de frutos secos.

8 Servir à temperatura ambiente.