



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

<b>Energia</b>	67,5 kcal	3%*
<b>Proteínas</b>	0,4 g	1%*
<b>Lípidos</b>	2,0 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 Recheiar as tarteletes com o caramelo de frutos secos.
- 8 Servir à temperatura ambiente.