



Sobremesas

Tartes

## Tarte de Flan

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 280 g de massa quebrada
- 2 0 ovos
- 2 0 gemas de ovo
- 80 g de farinha
- 2 dl de leite
- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 120 g de açúcar
- 1 0 limão médio

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	520,1 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	18,1 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	64,4 g	25%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 180°C
- 2 Comece por ralar a casca do limão para uma taça
- 3 Junte os restantes ingredientes e misture muito bem.
- 4 Coloque a massa quebrada sobre as formas.
- 5 Rechear com o preparado anterior e leve ao forno a 180°C cerca de 15 minutos até o recheio estar cozinhado ou a massa dourada.