



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 520,1 kcal | 26%* |
| Proteínas | 8,1 g | 16%* |
| Lípidos | 18,1 g | 26%* |
| Hidratos de Carbono | 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.