



Sobremesas Tartes

## Tarte de Frutas

🕒 60 min.

👤 Fácil

👤 Moderado

🍴 14 doses

### Ingredientes

500 g de farinha láctea CERELAC  
500 g de manteiga sem sal  
2 0 gemas de ovo  
2 0 ovos  
2 c. de sopa de farinha de trigo  
3 c. de sobremesa de amido de milho  
1 c. de sopa de essência de baunilha  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
2 0 maçãs verdes  
250 g de morangos  
250 g de pêssegos em calda

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	566,0 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	8,9 g	18%*
<b>Lípidos</b>	36,7 g	52%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	49,5 g	19%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 150°C. Numa tigela, misture a Cerelac e a manteiga, e amasse bem até formar uma massa homogênea.
- 2 Forre uma forma com aproximadamente 24 cm de diâmetro, com a massa e leve ao forno a cozinhar durante 20 minutos, ou até que o rebordo da bolacha fique dourado. Retire do forno e deixe arrefecer.
- 3 Numa taça bata os ovos com as gemas com a ajuda de uma vara de arames. Noutra taça misture a farinha com o amido de milho e acrescente aos ovos batidos. Misture muito bem.

4

Por último, acrescente a essência de baunilha e o Leite Condensado Nestlé, e continue batendo muito bem, para evitar que se formem grumos. Transfira a mistura para um tacho, leve a lume brando até cozinhar mexendo constantemente, com a ajuda de uma colher ou espátula. Deve mexer continuamente, para obter uma textura espessa e uniforme.

- 5 Retire do lume e coloque a mistura numa tigela. Deixe arrefecer e reserve.
- 6 Recheio de frutas: Junte à base da tarte o creme que reservou e disponha as frutas por cima, decorando a gosto.
- 7 Coloque no frigorífico durante 3 horas antes de servir.