

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 566,0 kcal | 28%* |
| **Proteínas** | 8,9 g | 18%* |
| **Lípidos** | 36,7 g | 52%* |
| **Hidratos de Carbono** | 49,5 g | 19%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 150ºC. Numa tigela, misture a Cerelac e a manteiga, e amasse bem até formar uma massa homogénea.
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 afarinha 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.