

Sobremesas Tartes

Tarteletes de Frutos Vermelhos com Leite Condensado

27 min. Fácil Moderado 10 doses

Ingredientes

125 g de manteiga
175 g de açúcar
4 gemas de ovo
1 ovo
300 g de farinha
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
5 gemas de ovo
10 g de raspa de casca de limão
60 g de morangos
50 g de framboesas
40 g de mirtilos

Informação nutricional

Energia	432,2 kcal	22%*
Proteínas	8,9 g	18%*
Lípidos	15,5 g	22%*
Hidratos de Carbono	64,1 g	25%*

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

Preparação

1. Misture todos os ingredientes da massa, sem amassar deixe repousar 30 minutos no frigorífico.
2. Estique a massa e coloque nas formas, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha.
3. Leve ao lume para cozer aproximadamente 15 minutos. Deverá ter um peso por cima. Pode colocar um papel vegetal próprio para forno e alguns feijões secos.
4. Misture o Leite Condensado com as gemas e preencha as tartes com o preparado.

5 Leve ao forno pré aquecido a 180º, durante aproximadamente 15 minutos.

6 Decore cada tartellete a gosto, com os morangos, as framboesas e os mirtilos.