



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 180°, durante aproximadamente 15 minutos.

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