



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

<b>Energia</b>	432,2 kcal	22%*
<b>Proteínas</b>	8,9 g	18%*
<b>Lípidos</b>	15,5 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.