



Sobremesas Tartes

## Tarteletes de Baunilha e Nozes

30 min.

Médio

Moderado

8 doses

### Ingredientes

- 1 0 ovo
- 80 g de manteiga (amolecida)
- 125 g de açúcar
- 180 g de farinha
- 4 0 gemas de ovo
- 3 dl de leite
- 1 0 1/2 vagem de baunilha
- 2 c. de sopa de nozes (raladas em pó)
- 1 c. de sopa de farinha (integral)
- 150 g de açúcar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	361,8 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	5,5 g	11%*
<b>Lípidos</b>	13,9 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	54,0 g	21%*

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

### Preparação

1. Para preparar a massa, comece por misturar o açúcar com a manteiga. Junte o ovo e, por fim, a farinha.
2. Forre mini-tarteiras com a massa. Leve ao frigorífico durante 10 minutos.
3. Aqueça o forno a 200°C. Leve as tarteiras ao forno a cozer durante 5 minutos com o apoio de uma leguminosa seca (feijão ou grão cru) no interior das mesmas.
4. Numa taça para levar a banho maria, misture o açúcar com as gemas.

- 5 Adicione o leite, a farinha, as nozes, a casca de limão e as sementes baunilha.
- 6 Leve ao lume em banho maria até engrossar. Deixe arrefecer e recheie as tarteiras.
- 7 Leve ao frigorifico pelo menos uma hora.