



Sobremesas Tartes

## Tarte de Abóbora, Nozes e Natas

70 min. Fácil Económico 10 doses

### Ingredientes

0 PARA A MASSA QUEBRADA:

250 g de farinha

1 0 ovo

150 g de manteiga

0 PARA O RECHEIO:

500 g de abóbora

500 g de açúcar

1 0 pau de canela

1 0 casca de limão

60 g de nozes picadas grosseiramente

8 0 gemas de ovo

3 0 ovos inteiros

150 g de Natas LONGA VIDA

0 sal q.b

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	553,7 kcal	28%*
<b>Proteínas</b>	7,5 g	15%*
<b>Lípidos</b>	22,7 g	32%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	73,5 g	28%*

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

### Preparação

- 1 Massa Quebrada: Aquecer o forno a 180°. Dispor a farinha num monte sobre a pedra mármore. Deitar no centro o ovo e a manteiga.
- 2 Trabalhar com as mãos até obter uma massa homogénea.

- 3 Fazer uma bola e deixe repousar no frigorífico, num recipiente coberto por um pano, durante 30 minutos. Estender a massa com o rolo da massa e forrar a forma. Picar o fundo com um garfo, cubra com folha de papel vegetal e encher com feijões secos, para que a massa não ganhe bolhas.
- 4 Esta massa deve cozer durante 15 minutos. Só então deverá retirar os feijões e a folha de papel vegetal e encher com o recheio.
- 5 Recheio: Começar por descascar a abóbora e partir aos cubos. Levar a cozer, durante 10 minutos, em água temperada com uma pitada de sal, a casca de limão e o pau de canela. Escorre-se muito bem e coloca-se num tacho. Cobre-se com o açúcar e leva-se a lume médio, fervendo 15/20 minutos.
- 6 Batem-se os ovos e as gemas e deita-se o creme de abóbora neste preparado, mexendo bem. Juntar as nozes e as natas e envolver.
- 7 Deita-se o recheio na base de massa e leva-se ao forno até prender.