



Sobremesas Tartes

Tarte de Iogurte e Mel com Framboesas

65 min.

Fácil

Económico

8 doses

Ingredientes

- 1 0 massa areada para tarte
- 2 0 iogurtes NESTLÉ Grego Ligeiro Manga
- 1 c. de sopa de mel
- 1 0 limão
- 3 0 ovos
- 250 g de framboesas

Informação nutricional

Energia	206,7 kcal	10%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	12,1 g	17%*
Hidratos de Carbono	18,9 g	7%*

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

Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre uma forma para tarte com 25cm de diâmetro com a massa e pique o fundo com um garfo. Cubra com um disco de papel vegetal e, por cima, espalhe leguminosas secas. Leve ao forno durante 15 minutos.
- 2 Retire o papel vegetal com as leguminosas e deixe a tarte arrefecer um pouco. Reduza a temperatura do
- 3 Espalhe o recheio sobre a caixa de massa e leve de novo ao forno mais 45 minutos. Desenforme a tarte depois de estar completamente fria e cubra com as framboesas.