

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.