



Sobremesas Tartes

## Tarte de Leite Condensado Cozido

35 min.

Fácil

Económico

8 doses

### Ingredientes

200 g de bolacha maria  
100 g de manteiga derretida  
1 lata de Leite Condensado Magro Cozido NESTLÉ  
3 ovos  
sumo de 1 limão

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	379,5 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	7,0 g	14%*
<b>Lípidos</b>	18,2 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,9 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Triture bem as bolachas e misture com a manteiga. Forre uma tarteira com este preparado.
- 2 Misture o Leite Condensado Magro Cozido com as gemas e o sumo de limão. Leve ao lume e mexa até engrossar. Deixe arrefecer.
- 3 Aqueça o forno a 170°C.
- 4 Bata as claras em castelo e envolva no creme. Disponha na base de bolacha e leve ao forno cerca de 20 min. Sirva frio.