



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 379,5 kcal | 19%* |
| Proteínas | 7,0 g | 14%* |
| Lípidos | 18,2 g | 26%* |
| Hidratos de Carbono | 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.