



Sobremesas Tartes

## Tarte de Abóbora e Nozes

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 1 massa folhada
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 ovos
- 450 g de abóbora manteiga sem casca
- 1 c. de chá de canela
- 1/2 c. de chá de gengibre em pó
- 1/4 c. chá de noz moscada
- 70 g de nozes picadas grosseiramente

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	725,5 kcal	36%*
<b>Proteínas</b>	16,3 g	33%*
<b>Lípidos</b>	36,3 g	52%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	74,7 g	29%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 200° C.
- 2 Corte a abóbora em pedaços mais pequenos e coloque num tabuleiro, levando a assar cerca de 1h ou até os pedaços de abóbora estarem macios.
- 3 Coloque por cima uma folha de papel vegetal para não secar a abóbora.
- 4 Num liquidificador misture a abóbora assada, o leite condensado, os ovos, as especiarias.
- 5 Coloque o preparado numa taça e misture as nozes picadas grosseiramente.

**6** Unte uma forma redonda de 24 cm com massa folhada e pique a base na massa com um garfo.

**7** Disponha o preparado da abóbora e leve a cozinhar em forno a 180°C por 45 minutos.

**8** Retire e deixe arrefecer antes de servir.