



Sobremesas Bolos

## Tarte de requeijão com doce de ovos

🕒 45 min. 📌 Fácil 💰 Económico 🍴 4 doses

### Ingredientes

250 g de Farinha de Trigo  
375 g de Açúcar  
150 g de manteiga  
4 ovos  
4 gemas de ovo  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
300 g de Requeijão  
75 g de água

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1272,8 kcal	64%*
<b>Proteínas</b>	24,2 g	48%*
<b>Lípidos</b>	50,7 g	72%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	156,8 g	60%*

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

### Preparação

- 1 Comece por preparar a base. Com a ajuda de uma batedeira, bata a manteiga com 100 g de açúcar até obter um creme homogéneo. Junte 1 ovo e incorpore bem.
- 2 De seguida, adicione a farinha e comece a amassar a massa com as mãos até formar uma bola. Coloque a bola de massa em película aderente e leve ao frigorífico durante pelo menos 2 horas.
- 3 Estenda a massa com a ajuda do rolo da massa até obter um círculo com cerca de 0.5 cm de espessura. Coloque a massa numa forma de tarte e pique-a cuidadosamente com um garfo. De seguida leve a base ao forno a 180 °C durante 10 minutos.
- 4 Retire do forno e deixe arrefecer. Entretanto prepare o recheio. Bata 3 ovos com 150 g de açúcar. Adicione o requeijão e bata tudo muito bem.

5

Por fim adicione as natas e bata mais um pouco. Verta o recheio na base e leve ao forno a 180 °C durante 20 minutos. Deixe arrefecer e desenforme.

- 6 Por fim, prepare o doce de ovos. Num tacho, coloque a água e 125 g de açúcar e leve ao lume até atingir o ponto pérola. Quando a calda estiver pronta, retire-a do lume. Bata 4 gemas e junte-lhe um pouco da calda anterior mexendo muito bem para que as gemas amorneçam.
- 7 De seguida, junte as gemas amornecidas à calda e incorpore tudo muito bem. Leve novamente o tacho ao lume, mexendo sempre até engrossar e tendo o cuidado para não deixar ferver. Deixe arrefecer.
- 8 Verta o doce de ovos por cima da tarte e decore-a com physalis e frutos vermelhos.