

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 1272,8 kcal | 64%* |
| **Proteínas** | 24,2 g | 48%* |
| **Lípidos** | 50,7 g | 72%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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 ºC 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 ºC 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.