

Sobremesas Tartes

Tarte de Batata Doce e Nozes Pecan

90 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

2 ovos

400 g de puré de batata doce polpa laranja

1 c. de chá de canela em pó

1 embalagem de massa quebrada fresca

nozes pecan q.b.

Informação nutricional

Energia	321,9 kcal	16%*
Proteínas	5,9 g	12%*
Lípidos	13,3 g	19%*
Hidratos de Carbono	44,5 g	17%*

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

Preparação

1. Pré aqueça o forno a 220ºC.
2. Lave bem as batatas-doces e limpe as mesmas com papel absorvente. Envolva cada batata-doce numa folha de papel de alumínio e coloque sobre um tabuleiro. Leve ao forno a assar por cerca de 35 minutos ou até as mesmas estarem assadas, verificando com a ajuda de um palito se as batatas estão moles.
3. Retire as batatas do forno e deixe arrefecer um pouco. Depois retire a pele e reserve 400 gramas do puré de batata.
4. Forre uma forma de tarte redonda de 24 cm com a massa quebrada e pique a base da massa com a ajuda de um garfo. Reserve.
5. Num liquidificador ou num processador coloque os ovos, o leite condensado, a canela e o puré da batata-doce. Misture tudo muito bem até obter um creme homogéneo.

6 Disponha o preparado na tarteira sobre a massa. Por cima, coloque as nozes pecan a gosto.

7 Leve ao forno a cozer cerca de 40 minutos a 180ºC.

8 Retire e deixe arrefecer totalmente antes de servir.

9 Nota: Poderá ser utilizada qualquer tipo de batata-doce.