



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

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

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 220°C.
- 2 Lave bem as batatas-doces e limpe as mesmas com papel absorvente. Envolve 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 180°C.

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

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