



Sobremesas Tartes

## Tarte de Manga

🕒 35 min.

👤 Médio

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

250 g de bolacha maria  
50 g de açúcar em pó  
150 g de manteiga (à temperatura ambiente)  
1 ovo  
2 mangas  
4 folhas de gelatina  
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ  
300 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	922,1 kcal	46%*
<b>Proteínas</b>	8,1 g	16%*
<b>Lípidos</b>	24,9 g	36%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	150,1 g	58%*

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

### Preparação

- 1 Triture as bolachas, envolva-lhes o açúcar em pó e junte-lhes a manteiga.
- 2 Amasse muito bem e acrescente o ovo inteiro.
- 3 Continue a amassar até obter uma massa uniforme.
- 4 Unte uma tarteira de fundo amovível com óleo, forre-a completamente com a massa obtida e leve ao frigorífico.
- 5 Entretanto, mergulhe as folhas de gelatina em água fria até amolecerem.

- 6 Descasque as mangas, reduza-as a puré e misture-lhes duas colheres (sopa) de leite condensado NESTLÉ.
- 7 Acrescente a gelatina espremida e leve ao lume em banho-maria até esta se dissolver.
- 8 Retire do lume e envolva no restante leite condensado NESTLÉ.
- 9 Bata as natas LONGA VIDA firmemente e envolva-as no creme.
- 10 Verta para dentro da forma forrada com a massa de bolacha e leve ao frigorífico até ficar firme.
- 11 Sirva decorada a gosto.