



Sobremesas Tartes

## Tarteletes de Nectarinas

🕒 45 min.

🔗 Médio

🏠 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

250 g de farinha  
175 g de manteiga (amolecida)  
1 0 gema de ovo  
70 g de açúcar em pó  
1 pitada de sal  
6 0 nectarinas  
2 0 ovos  
1 c. de sopa de farinha  
100 g de nozes (moídas)  
1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	587,9 kcal	29%*
<b>Proteínas</b>	12,3 g	25%*
<b>Lípidos</b>	28,4 g	41%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	70,1 g	27%*

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

### Preparação

- 1 Prepare a massa. Deite todos os ingredientes numa tigela e misture bem.
- 2 Faça uma bola de massa, coloque-a dentro de um saco plástico e leve ao frio durante 1 hora.
- 3 Passado este tempo estenda a massa, com o rolo, em cima de uma superfície polvilhada com farinha, forre com ela 6 formas de tarteletes e leve-as ao frio.
- 4 Lave as nectarinas e corte-as em gomos grossos. Prepare o recheio.

- 5 Misture numa tigela o leite condensado, os ovos, a farinha e as nozes moídas e mexa bem.
- 6 Pique os fundos das tarteletes com um garfo e divida por elas o recheio. Alise bem.
- 7 Leve ao forno a 180 graus durante 25 minutos.
- 8 Retire, desenforme, deixe arrefecer e coloque em cima os gomos das nectarinas.