



Sobremesas Tartes

Tarte de Cerejas

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

230 g de massa folhada fresca
500 g de cerejas
2 c. de sopa de açúcar
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
1 c. de sopa de amido de milho
2 dl de leite

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 460,7 kcal | 23%* |
| Proteínas | 9,5 g | 19%* |
| Lípidos | 18,5 g | 26%* |
| Hidratos de Carbono | 64,4 g | 25%* |

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

Preparação

- 1 Retire o caroço e o pezinho às cerejas e coloque-as num tabuleiro que possa ir ao forno.
- 2 Polvilhe-as com o açúcar e leve-as ao forno a 200 graus durante 20 minutos. Retire-as e deixe-as escorrer aproveitando o sumo.
- 3 Num tacho, misture o leite condensado com as gemas. Dissolva o amido de milho no leite, junte à mistura do leite condensado e leve ao lume, mexendo sempre, até engrossar.
- 4 Forre uma forma de fundo amovível com a massa folhada. Cubra o fundo com as cerejas e termine com o creme. Leve ao forno a 200°C cerca de 25 minutos
- 5 Retire, deixe arrefecer, decore com cerejas e morangos e pincele com o molho das cerejas que reservou.