



Receitas de 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

<b>Energia</b>	460,7 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	9,5 g	19%*
<b>Lípidos</b>	18,5 g	26%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.