



Sobremesas Tartes

## Tarte de Figos

30 min.

Fácil

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 250 g de farinha
- 70 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 125 g de manteiga amolecida
- 1 0 gema de ovo
- 0 farinha para polvilhar
- 3 dl de leite
- 1 0 tira da casca do limão
- 3 0 gemas de ovo
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 c. de sopa de amido de milho
- 4 0 figos
- 0 figos cortados em gomos

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	625,0 kcal	31%*
<b>Proteínas</b>	10,3 g	21%*
<b>Lípidos</b>	26,4 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	86,1 g	33%*

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

### Preparação

- 1 Prepare a massa: Deite num recipiente a farinha, o açúcar e o sal, junte-lhes a manteiga amolecida e a gema e misture tudo até obter uma massa lisa.
- 2 Coloque a massa obtida dentro de um recipiente e tape o recipiente com película aderente e leve ao frio durante 1 hora.
- 3 Ao fim deste tempo estenda-a, com o rolo, em cima de uma mesa polvilhada com farinha e forre com ela uma tarteira de fundo solto.

- 4 Cubra-a com papel vegetal, enche-a com feijão seco e leve ao forno a 200 graus durante 20 minutos.
- 5 Prepare o recheio: Leve ao lume o leite com a casca de limão e deixe ferver.
- 6 Num recipiente misture as gemas com o leite condensado, junte-lhes o amido de milho dissolvido em 3 colheres de sopa de água, mexa, adicione o leite quente sem a casca de limão e misture bem.
- 7 Deite o preparado num tacho e leve a lume brando, mexendo sempre até engrossar.
- 8 Retire a tarteira do forno, retire o feijão e o papel e encha-a com o creme.
- 9 Leve de novo ao forno durante 10 minutos.
- 10 Retire e deixe arrefecer.
- 11 Depois da tarte fria decore-a com figos cortados em gomos e sirva.