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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 625,0 kcal | 31%* |
| **Proteínas** | 10,3 g | 21%* |
| **Lípidos** | 26,4 g | 38%* |
| **Hidratos de Carbono** | 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 recepiente e tape o recepiente com pelicula 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.