



Sobremesas

Bolos

## Tarte de Nata

60 min.

Fácil

Económico

10 doses

### Ingredientes

190 g de açúcar  
30 g de farinha de trigo sem fermento  
6 gemas  
300 ml de leite  
200 ml de NATAS NESTLÉ LONGA VIDA

1 casca de limão

PARA A MASSA:

250 g de farinha  
90 g de manteiga  
1 ovo  
50 ml de água

(Em alternativa pode utilizar massa folhada já preparada)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	357,1 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	6,1 g	12%*
<b>Lípidos</b>	12,0 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	46,7 g	18%*

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

### Preparação

- 1 Pré aqueça o forno a 200°C.
- 2 Coloque a farinha numa taça, junte a manteiga e misture até ficar um areado. Junte o ovo e água e amasse até formar uma bola.
- 3 Polvilhe a bancada com farinha, com um rolo estenda a massa até obter o tamanho para cobrir a tarteira com 24 cm de diâmetro. Forre a tarteira com a massa, apare as arestas e pique o fundo com um garfo.

- 4 Entretanto para preparar o recheio, leve ao lume um tacho com o leite, as natas e a casca de limão e deixe ferver.
- 5 Num recipiente à parte, coloque a farinha com o açúcar e misture, adicione as gemas e bata.
- 6 Desligue o lume da mistura do leite e natas e acrescente um pouco ao preparado da farinha enquanto mexe, depois continue a verter pouco a pouco em fio, mexendo sempre. Leve novamente ao lume até engrossar, no final descarte a casca de limão.
- 7 Verta sobre a massa na tarteira e coloque no forno cerca de 30 minutos ou até ficar dourada. Pode polvilhar com canela ou açúcar se desejar.