



Receitas de Sobremesas

Receitas de bolos

Receita de 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

Energia	357,1 kcal	18%*
Proteínas	6,1 g	12%*
Lípidos	12,0 g	17%*
Hidratos de Carbono	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.