



Receitas de Sobremesas Tartes

## Tarte de Maracujá

🕒 90 min.

👤 Médio

💰 Económico

✂️ 12 doses

### Ingredientes

PARA A BASE:

370 g de farinha de trigo

75 g de açúcar em pó

1 ovo

200 g de manteiga

1 pitada de sal

PARA A COBERTURA:

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

1 lata de polpa de maracujá sem sementes

1 maracujá fresco para decorar (opcional)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	386,6 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	5,7 g	11%*
<b>Lípidos</b>	17,4 g	25%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	52,1 g	20%*

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

## Preparação

- 1 Misturar bem todos os ingredientes até que a massa fique homogénea. Levar ao frigorífico para descansar por aproximadamente 30 minutos.
- 2 Retirar a massa e estender numa tarteira redonda de fundo amovível. Picar o fundo com um garfo e levar ao forno pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos. \*
- 3 Numa caçarola em lume brando juntar o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e o polpa de maracujá, mexer bem até que a massa se comece a soltar do fundo, ponto estrada.
- 4 Deitar o preparado por cima da base da tarte e leve ao frigorífico.
- 5 Conselho culinário: \*Se quiseres faz algumas bolachas para decorar antes de servir.