

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

Energia	386,6 kcal	19%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	17,4 g	25%*
Hidratos de Carbono	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.