Sobremesas

TARTE PASTEL DE NATA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA, DE COMPRA;
- 280 GR AÇÚCAR;
- 250 ML DE ÁGUA;
- 500 ML LEITE;
- 70 GR FARINHA;
- 20 GR DE MAÏZENA
- 6 GEMAS ;
- 1 PAU DE CANELA, ;
- 1 CASCA DE LIMÃO,

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório amassar e junte todos os ingredientes na taça (exceto o pau de canela e a casca de limão) e seleccione 1m veloc 7.
2. Retire o acessório amassar a coloque o batedor e adicione 1 pau de canela e a casca de limão, programe 18m 90ºc veloc 4.
3. Pré aqueça o forno a 200ºC
4. Ponha a massa numa forma de fundo removível ou não e pique o fundo com o garfo.
5. Quando estiver pronto retire a casca do limão, o pau de canela e coloque o preparado na forma, leve ao forno durante +/- 30 m.
6. Deixe arrefecer e desenforme pode servir polvilhada com canela.
7. Dica: coloque a tarte na parte mais baixa do forno.
8. Receita inspirada de: https://www.mundodereceitasbimby.com.pt/sobremesas-receitas/tarte-pastel-de-nata/56n2rtag-4b330-618073-cfcd2-b3qdps9b