

# TARTE DE REQUEIJÃO E LIMA



## CONFEÇÃO

1. Utilizar o acessório batedor.

---
2. Pré - aquecer o forno (com ventilação) a 180°C.

---
3. Bater o requeijão, açúcar e os ovos na velocidade 4 durante 30 segundos.

---
4. Misturar a farinha maisena à velocidade 6 durante 60 segundos.

---
5. Por fim adicionar as natas e a raspa de 1 Lima e bater à velocidade 4 durante mais 30 segundos.

---
6. Levar ao forno numa tarteira deixar cozer durante 40 minutos.

---
7. Retirar do forno e antes de servir decorar com raspa de uma lima

---

## INGREDIENTES

- 2 REQUEIJÕES (USEI MAGRO)
- 1 PACOTE DE NATAS CULINÁRIA (USEI LIGHT)
- 1 COLHER DE SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 4 OVOS
- 2 LIMAS (APENAS A RASPA)