

TARTE DE LEITE



INGREDIENTES

- 1 MASSA AREADA
- 5 OVOS
- 180 G AÇÚCAR
- 100 G MAÏZENA®
- 2 PACOTES DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 L LEITE MAGRO

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque as gemas, o açúcar, a Maizena® e o açúcar baunilhado na taça com o acessório batedor e misture na velocidade 6 durante 1 min. Após 30 segundos, junte o leite.
3. Seleccione o programa de sobremesas a 90 °C na velocidade 5 durante 15min.
4. Estenda a massa e coloque numa forma com rebordos altos. Verta o creme sobre a massa e deixe cozer durante cerca de 30-35 min. Deixe arrefecer antes de servir.