Sobremesas

TARTE DE NATA FALSA

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
10 Doses

INGREDIENTES

- 1 BASE DE MASSA FOLHADA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 MEDIDA DE LATA DE LEITE MEIO GORDO
- 4 COLHERES SOPA DE MAIZENA
- 60 GR DE AÇÚCAR
- SUMO E RASPA DE 1 LIMÃO
- 1 CÁLICE DE VINHO DO PORTO

CONFEÇÃO

1. Forrar uma tarteira com a massa folhada, picar com a ajuda de um garfo e reservar.
2. Na CC colocar os leites, a maizena, o limão e o vinho do porto com lâmina amassar / triturar, 30 minutos, 90 graus, vel 3. Verificar se engrossou.
3. Colocar a massa na tarteira, e levar ao forno a 180º. Verificar a cozedura com um palito.
4. Quando servir, polvilhe com canela ou não depende do gosto....