

TARTE BABA DE CAMELO



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM MASSA FOLHADA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 6 OVOS
- 2 C. SOPA DE FARINHA

CONFEÇÃO

1. Colocar a massa folhada numa tarteira, picar o fundo com um garfo e reservar.

2. Na taça colocar a lâmina amassar/triturar, juntar o leite condensado, os ovos inteiros e a farinha.

3. Seleccionar a V. 6, 1 min., verificar se a massa ficou homogénea, caso não tenha ficado, misturar mais 30 segs.

4. Deitar o preparado sobre a massa folhada e levar ao forno pré-aquecido a 180° durante 20 min.

5. Polvilhar com açúcar em pó ou raspas de chocolate.

6. Nota: receita adaptada do blog da Belinha
