Sobremesas

TARTE DE NATAS

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
16 Doses

INGREDIENTES

- 1 MASSA QUEBRADA OU FOLHADA
- RECHEIO:
- PARA ESTA QUANTIDADE DOS INGREDIENTES É PARA UMA FORMA 20
- 3 TIRAS DE CASCA DE LIMÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 PAU DE CANELA
- 150 GR DE AÇÚCAR (USEI MASCAVADO)
- 200 ML DE NATAS
- 5 GEMAS
- (EU DUPLIQUEI ESTES INGREDIENTES PARA A FOTO QUE VOS APRESENTO)
- FORMA 28

CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno a 200ºC
2. Colocar o batedor com todos os ingredientes menos o pau de canela e programar vel 6, 50 seg.
3. Adicionar o pau de canela e programar vel 4, 90 graus, 18 minutos.
4. Forrar a tarteira com a massa quebrada e picar. Colocar o preparado e retirar a casca de limão e pau canela levar ao forno a cozer.
5. https://odocenuncaamargouu.blogspot.pt/2018/03/tarte-de-natas.html