

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)