

# TARTE DE NATA



## CONFEÇÃO

1. Colocar a massa folhada numa forma de tarte, dobrar o excesso para dentro e picar o fundo com um garfo,
2. Coloca-se no copo o acessório de bater, juntam-se todos os ingredientes e bate-se na velocidade 6 durante cerca de 5 minutos até ficar bem envolvido.
3. Leva-se ao forno 30 minutos a 180°. O Tempo vai depender do forno, eu costumo picar com um palito para confirmar a cozedura e ponho papel de alumínio e retiro quando está cozida, deixo corar e só então retiro a tarte.

## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA
- 120GR DE AÇUCAR
- 2 PACOTES DE NATAS
- 4 GEMAS
- 2 OVOS