## Receita de Fã Fácil 40 Min. 6-10 Doses

## TARTE DE NATAS E LEITE CONDENSADO



## **INGREDIENTES**

- 1 MASSA FOLHADA REDONDA ESTENDIDA
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 OVOS
- 5 GEMAS
- 400 ML DE NATAS
- CANELA EM PÓ E AÇÚCAR EM PÓ PARA POLVILHAR (OPCIONAL)

## CONFEÇÃO

- 1. 1. Pré-aqueça o forno a 180º
- 2. 2. Com o acessório batedor, coloque os ovos, as gemas e o leite condensado, velocidade 4 durante 2 minutos.
- 3. 3. Programe mais 3 minutos na velocidade 4 e vá vertendo as natas pelo orifício da tampa.
- 4. 4. Estenda a massa folhada numa tarteira de fundo amovível (deixe o papel vegetal por baixo) e pique com um garfo o fundo
- 5. 5. Verta o creme sobre a massa folhada e leve ao forno durante 35 minutos.
- 6. 6. Retire do forno, deixe arrefecer e leve ao frigorífico, pelo menos 1 hora.
- 7. Opcional: polvilhe com canela e açúcar em pó
- 9. (receita adaptada da teleculinaria)