

TARTE DE NATAS E LEITE CONDENSADO



CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180º
2. Com o acessório batedor, coloque os ovos, as gemas e o leite condensado, velocidade 4 durante 2 minutos.
3. Programe mais 3 minutos na velocidade 4 e vá vertendo as natas pelo orifício da tampa.
4. Estenda a massa folhada numa tarteira de fundo amovível (deixe o papel vegetal por baixo) e pique com um garfo o fundo
5. Verta o creme sobre a massa folhada e leve ao forno durante 35 minutos.
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)

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)