

TARTE PASTEL NATA



CONFEÇÃO

1. Com acessório batedor colocar as gemas o açúcar e a farinha e programar vel 6 1 min
2. Após 30 seg juntar o leite pela bucal da tampa do vapor
3. Selecionar programa desert 90 graus vel 5 durante 7 min
4. Colocar a massa numa forma de tarte e picar com um garfo verter o creme sobre a massa e levar ao forno a 200 graus 35 min

INGREDIENTES

- AQUI VAI:
- TARTE PASTEL DE NATA
- 1 BASE MASSA FOLHADA
- 6 GEMAS
- 350 GR AÇÚCAR
- 4 COLHERES SOPA FARINHA MAIZENA
- 1 LT LEITE MG