

TARTE DE NATA



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- 1 PLACA REDONDA DE MASSA FOLHADA
- 250 G NATAS LIGHT
- 250 G LEITE MAGRO
- 120 G AÇÚCAR
- 50 G FARINHA MAIZENA
- 5 GEMAS DE OVO
- 1 CASCA DE LIMÃO (SÓ PARTE AMARELA)
- 1 PAU CANELA

CONFEÇÃO

1. Colocar a pá batedor a na taça , adicione tudo no copo à exceção da canela e do limão. Programe 30 seg na vel.7 para lugar os ingredientes.

2. De seguida adicione o pau de canela e a casca do limão .

3. Programe 18 minutos, 90º, vel 3

4. Pré aqueça o forno a 200°C, coloque a massa folhada aberta numa tarteira de fundo amovível com o papel vegetal que bem junto .

5. Retire o pau de canela e o limão e despeje por cima da massa.

6. Vai ao forno durante 25 a 30 minutos.
