

TARTE DE NATAS COM CEREJAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 FATIAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA

PARA A MASSA:

225g de farinha
80g de manteiga
100g de açúcar
1 ovo

PARA O RECHEIO:

200g de açúcar
600 ml de natas
2 ovos
5 gemas
7,5g de açúcar baunilhado
100g de cerejas em calda cortadas em pedacinhos

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, junte a farinha, as 100g de açúcar, a manteiga e o ovo.
Amassa muito bem até ficar uma massa homogénea.
2. Estenda a massa numa tarteira de fundo amovível untada com manteiga.
Esta massa é um pouco mole, por isso, certifique-se que fica bem aconchegada e sem furos.
3. Espalhe as cerejas no fundo.
4. Numa tigela, junte os 200g de açúcar e o açúcar baunilhado.
Mexa bem.
Junte as gemas e os ovos.
Mexa muito bem sem bater.
Aos poucos e mexendo sempre, junte as natas.
5. Depois de tudo bem misturado, despeje o líquido por cima das cerejas.
6. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° durante 40 minutos.
Antes de retirar do forno, verifique com um palito se está cozida.
Depois de cozida, retire e deixe arrefecer antes de desenformar.
Depois de desenformada e fria, está pronta a servir.

Custo: 3.50 € ; Custo por pessoa: 0.35 €

<http://www.saborintenso.com/f23/tarte-natas-cerejas-11060/>

www.saborintenso.com