

TARTE DE LEITE CREME

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

Para a massa:

220g de farinha de trigo
80g de açúcar
90g de manteiga à temperatura ambiente
Água q.b.
Sal q.b.

Para o recheio:

550 ml de leite
2 casquinhas de limão
150g de açúcar
40g de farinha de trigo
6 gemas de ovo



Tempo de preparação: 50 minutos

Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.20 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/tarte-leite-creme-21540/>

PREPARAÇÃO

1. Comece por fazer a massa.

Numa tigela, coloque a farinha, o açúcar, uma pitada de sal e a manteiga.

Amasse tudo muito bem.

Aos poucos, adicione um pouco de água e amasse até que a massa comece a descolar da tigela.

Quando a massa começar a descolar da tigela e já não colar nos dedos, está pronta.

2. Estenda a massa numa tarteira com fundo amovível.

Certifique-se que a massa fica sem furos.

3. Num tacho, coloque 450 ml de leite.

Junte as casquinhas de limão e deixe ferver.

4. Entretanto, numa tigela, junte a farinha e o açúcar.

Misture.

Adicione as gemas e mexa muito bem para que não fique com grumos.

Aos poucos, adicione o restante leite.

5. Quando o leite começar a ferver, junte a mistura dos ovos e mexa.

Deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer.

Logo que comece a borbulhar, apague o lume e retire as casquinhas de limão.

6. Espalhe o creme por cima da massa e alise.

7. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozer aproximadamente 20 minutos até que a tarte fique loirinha por cima.

Quando a tarte estiver com aspecto de pastel de nata, retire-a.

Depois de desenformada, se quiser, polvilhe com açúcar em pó e canela em pó.