

# Tarte de Leite

6 a 8

– 3.00

1h



## Ingredientes

440ml de leite
2 cascas limão
100gr de manteiga
200gr açúcar
3 gemas
130gr de farinha
canela e açúcar para polvilhar

## Acessórios

Misturador



## Preparação

10min

50min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°
2ª	Coloque o leite, com o açúcar, as cascas de limão e programe velocidade 3 a 100° durante 7 minutos. • <b>(440gr de leite + 200gr de açúcar + 2 cascas limão + acessório misturador)</b> • <b>(Velocidade: 3, Temperatura: 100°, Tempo: 7 minutos)</b>

3ª	<p>Retire as cascas de limão, programe velocidade 7 durante 30 segundos e adicione os ovos um de cada vez através do bocal com a CC a trabalhar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(3 gemas + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 30 segundos)</b></li></ul>
4ª	<p>Adicione a manteiga e a farinha e programe velocidade 5 a 60° durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(100gr manteiga + 130gr farinha + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 60, Tempo: 3 minutos )</b></li></ul>
5ª	<p>Coloque a massa numa forma untada com margarina e farinha, leve ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 30 minutos (até a queijada estar douradinha). Retire e deixe arrefecer.</p> <p>Desenforme depois de fria.</p>