



Tarte de pastel de nata

ingredientes

[Para 4 pessoas](#)

Para a massa:

- 1 base de massa folhada

Para o recheio:

- 500 g de açúcar
- 50 g de farinha
- 2,5 dl de água
- 5 dl de leite
- 2 ovos inteiros
- 6 gemas
- açúcar em pó
- canela q.b.

preparação

Forre uma tarteira com a base de massa folhada e pique a massa com um garfo. Junte o açúcar e a água e leve ao lume.

Num outro recipiente junte a farinha, o leite e as gemas e por fim os ovos inteiros.

A este preparado adicione a água com o açúcar e leve a lume brando, mexendo sempre até engrossar.

Deite o recheio na forma e leve ao forno (180°C). Depois de cozida polvilhe com canela e açúcar em pó.

