

I'm not a robot















## Tarte de leite condensado com massa folhada

Ingredientes: 1 Base de massa folhada 1 Lata de leite condensado 4 Ovos Separar as gemas das claras e bater as últimas em castelo. Num outro recipiente bater as gemas com o leite condensado e de seguida incorporar as claras já batidas em castelo. Deitar o preparado sobre a base e levar a forno médio por aproximadamente 40 minutos. Esta tarte é realmente muito deliciosa, mas vou deixar aqui a receita de outra ainda mais fácil: a Tarte de queijada simples, não deixem de experimentar, é muito boa. Bom dia! Experimentei fazer uma tarte de leite condensado... (Podem ver, abaixo, a receita e as fotos do resultado final.) Ficou bem docinha! Também fica fresquinha e... sabe bem! Para esta receita vamos precisar de: 1 placa de massa folhada 1 lata de leite condensado raspa de (um) limão 5 ovos 3 colher de (sopa) açúcar ----- (Pré-Aquece o forno a 180°C. Separa as gemas das claras. Forra uma tarteira com a massa folhada. Bate o leite condensado com as gemas e a raspa de limão. Coloca essa mistura na tarteira, sobre a massa folhada. Leva ao forno por 20 minutos... Entretanto bate as claras em castelo... ..Quando estiverem quase batidas, junta (aos poucos) o açúcar. Ao fim dos 20 minutos, retira a tarte do forno. Coloca as claras ("merengue") por cima, conforme desejar. Leva ao forno por mais 15 minutos (até o merengue dourar)... Bom appetite ----- Fazer uma tarte é uma forma perfeita e rápida de adoçar o seu dia, existindo diversas receitas, cada uma com o seu sabor particular, do doce ao mais salgado. Se procura uma tarte com um sabor equilibrado e que tenha uma textura muito agradável ao paladar, então esta tarte de leite condensado é perfeita para si. Este é um daqueles doces bastante rápidos, já que vamos usar uma base de tarte de compra, neste caso de massa folhada. No entanto, pode sempre usar outros tipos de massa pré-preparados, como massa areada ou quebrada, ou até mesmo fazer a sua própria massa caseira para servir de base à sua tarte. Se ficou com vontade de experimentar esta maravilhosa tarte de leite condensado, reúna os poucos ingredientes que vão ser necessários e verá que, em pouco tempo, terá em mãos uma sobremesa cheia de sabor e que tem o potencial de agradar a todos os que a provam. É uma daquelas receitas a repetir muitas vezes! 1 lata de leite condensado 3 ovos raspa da casca de 1 limão sumo de 1 limão 1 base de massa folhada 1 pitada de flor de sal Pré-aqueça o seu forno a 190°C. Forre uma tarteira com a massa folhada (deixando o papel vegetal). Pique o fundo com um garfo e reserve. Separe as claras das gemas. Numa taça, bata as claras em castelos firmes, juntamente com a flor de sal. Reserve. Em outra taça à parte, misture as gemas, o leite condensado, e a raspa e sumo de limão. Envolve tudo muito bem. Adicione as claras à mistura anterior, incorporando-as com a ajuda de uma espátula. Deite este preparado por cima da massa folhada. Leve tudo ao forno por 25 a 30 minutos, até a massa ficar dourada. Retire a tarte do forno, e deixe-a arrefecer à temperatura ambiente. Depois, pode desenformá-la e servi-la. Caso queira uma base de tarte ainda mais personalizável, faça a sua própria massa em casa. Depois, adicione-lhe frutos secos picados, raspas de chocolate ou raspas de laranj ou limão. Também lhe pode adicionar algumas ervas aromáticas picadas, como hortelã ou tomilho-limão. Pode substituir o limão por outros frutos cítricos, como é o caso da laranja e da lima. Se quiser, coloque um pouco de amêndoas laminadas por cima do recheio antes de o levar ao forno. O calor irá torrâ-las ligeiramente e, assim, conseguirá um sabor ainda mais especial na sua tarte de leite condensado. Se quer um sabor ainda mais acentuado, use leite condensado cozido em vez de leite condensado simples. Se achar que a tarte poderia estar ainda mais doce, coloque um pouco de açúcar em pó como decoração, assim que toda a tarte estiver arrefecida. Tags: tarte de leite condensado Publicado a 23-10-2010, 09:30 por Monika Receita de Tarte de Leite Condensado III Ingredientes: 1 tarte de massa folhada 1 lata de leite condensado meia lata de agua 3 ovos inteiros bolacha maria q.b./ coco Preparação: Estende-se a massa numa tarteira e, pica-se o fundo com um garfo. Num tamparoeir, mistura-se o leite condensado, os ovos, a agua e as bolachas raladas ou coco. Deita-se o preparado na tarteira e decora-se com bolachas inteiras. Vai ao forno. Nao se deixa cozer muito, para nao ficar seca. Retira-se do forno e esta pronta a servir. Tarte feita com coco: Tarte com Bolacha: FOTOS: Monika La estao os paezinhos da Neuza!!! Mas desta vez fiz com chouriço Bom Appetite! Fotografias 23-10-2010, 19:08 2 Monika devem ter ficado divinais. Queria votar mas não consigo não sei porquê. De qualquer maneira, parabéns. 23-10-2010, 19:24 3 ja encontrei monika, esta magnifica, parece muito simples! obrigada beijocas 23-10-2010, 23:40 4 Monika, Esta excelente... Amei a receita. Beijinhos 24-10-2010, 10:15 5 Postado Originalmente por ICatarina Monika, Esta excelente... Amei a receita. Beijinhos E super facil e muito boa! Obrigada e jinhos! Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® A tarte de leite condensado é uma das sobremesas mais populares e apreciadas em Portugal. Sabe bem em qualquer ocasião, seja depois do almoço, do jantar ou ao lanche (especialmente quando acompanhada por um bom chá e dividida com um grupo de amigos. É uma tarte que agrada a todos, desde os mais pequenos aos mais graúdos. 1 rolo de massa folhada (230 g) 1 lata de leite condensado (397 g) 4 ovos Sumo e raspa de 1 limão Açúcar em pó para polvilhar Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de tarte com manteiga e farinha. Estenda a massa folhada sobre a forma e corte o excesso de massa. Pique a massa com um garfo e leve ao forno por cerca de 10 minutos ou até ficar ligeiramente dourada. Numa tigela, misture o leite condensado, os ovos, o sumo e a raspa de limão com uma vara de arames ou um fouet, até obter um creme liso e homogêneo. Retire a massa do forno e despeje o creme de leite condensado sobre a massa, espalhando bem com uma espátula. Leve novamente ao forno durante cerca de 20 minutos. Retire a tarte do forno e deixe-a arrefecer completamente na forma. Polvilhe a tarte com açúcar em pó a gosto e sirva-a fria ou à temperatura ambiente, conforme a sua preferência. Tarte de leite condensado, receita de uma tarte deliciosa, prática e fácil de fazer, com textura maravilhosa, muito fofinha, fica aqui esta saborosa sugestão... Esta tarte é mesmo muito rápida de fazer e para os amantes de leite condensado podem ter a certeza de que vão gostar muito. As tartes são muito fáceis de preparar e ainda por cima são muito versáteis, pois o recheio pode ser o que quiser, basta usar a criatividade. Sem dificuldade obterá uma excelente sobremesa. Experimentem! 1 lata de leite condensado3 ovosraspa da casca de 1 limãosumo de 1 limão1 base de massa folhada1 pitada de flor de salamêndoa laminada q.b.açúcar em pó q.b. Ligue o forno a 190°C. Forre a tarteira com a massa folhada, pique-a com um garfo e reserve. Separar as gemas das claras e batê-las em castelo firme, com uma pitada de flor de sal. Numa taça junte as gemas ao leite condensado, a raspa e o sumo de limão e envolva tudo muito bem. Em seguida envolver a mistura das gemas aos poucos às claras em castelo envolvendo com um fouet até ficar homogêneo. Deite o preparado na forma que reservou, coloque amêndoa laminada por cima da massa e leve ao forno por 25 a 30 minutos, até ficar lourinho. Retire do forno e coloque em cima de uma rede para arrefecer. Desenforme e polvilhe com açúcar em pó. Agora é saborear esta tarte deliciosa como sobremesa. Bom apetite! Leia também: receita de tarte de feijão branco e coco. Gostou? Faça gosto, comente e partilhe com os seus amigos a nossa página! Ingredientes 1 Leite (medida na mesma lata de leite condensado) 1 Base de massa folhada de compra Instruções de Preparação 1Numa taça verta a lata de leite condensado e o leite, use a mesma lata para medir o leite. 2Adicione os ovos e misture bem com a ajuda de uma batedeira de varetas. 3Coloque a massa folhada com o papel vegetal numa tarteira e verta o preparado. Leve ao forno a 200°C, durante cerca de 30 minutos. 1 Leite (medida na mesma lata de leite condensado) 1 Base de massa folhada de compra 1Numa taça verta a lata de leite condensado e o leite, use a mesma lata para medir o leite. 2Adicione os ovos e misture bem com a ajuda de uma batedeira de varetas. 3Coloque a massa folhada com o papel vegetal numa tarteira e verta o preparado. Leve ao forno a 200°C, durante cerca de 30 minutos. Tarte de Leite Condensado Experimente fazer esta deliciosa tarte de leite condensado É muito simples de fazer... Base: Ingredientes: 1 lata de leite condensado 1 medida de leite ( a medida é a lata do leite condensado) 4 ovos 1 colher de sopa de sopa de farinha Maizena 2 colheres de sopa de coco ralado raspa de 1 limão Preparação: Bata todos os ingredientes com a vara de arames Deite este creme sobre a massa base numa forma de tarte de fundo falso, com o papel vegetal. Leve ao forno 30 minutos e desenforme com cuidado, quando estiver quase frio. RECEBA AS NOSSAS DICAS E RECEITAS NAS REDES SOCIAIS: Custo estimado: 2.31Euro\$ (0.29€/porção) Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Forra-se uma tarteira com a massa folhada. Juntam-se os ingredientes todos batendo um pouco. Pô-se o recheio por cima da massa e leva-se ao forno até cozer e dourar um pouco. Glicidos: 25.2g Gord total: 15.8g Gord.sat.: 9.8g Proteínas: 5.9g Fibras: 0.5g Açúcar: 14.7g ProPoints: 12 Cozinharprafamilia Falar com o autor da receita Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita + Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana.