



Tarte de Nata Citrónica

um sabor inesquecível...

Ingredientes

125g **Pastel de Nata**
250g leite gordo
1 casca de limão
1 pau de canela
100g **Curd Limão**
massa folhada (estendida)

Preparação

- 01** Pré-aqueça o forno em temperatura máxima.
- 02** Ferva o leite com a casca de limão e o pau de canela. Deixe arrefecer por completo e reserve.
- 03** Forre a tarteira com a massa folhada e reserve.
- 04** Bata o **Pastel de Nata** com o leite aromatizado, durante 3 minutos e deixe descansar por 15 minutos.
- 05** Espalhe uma fina camada de **Curd Limão** no fundo da tarteira e encha com o preparado do pastel de nata.
- 06** Leve ao forno por cerca de 25 minutos ou até ficar com uma película escura (sem deixar queimar).

Nota: Foi utilizado uma tarteira de 24 cm.