

## Tarteletes de morango II



Ingredientes: 0 unidade de base:

150 grama de farinha

75 grama de manteiga

50 grama de açúcar amarelo

2 unidade de gemas batidas

0 unidade de recheio:

600 grama de morangos

50 grama de açúcar em pó

0 grama de sumo de limão

0 unidade de creme:

5 decilitro de leite

100 grama de açúcar branco

3 unidade de gemas

50 grama de maizena

Instruções de preparação:

Para a massa: Forme um monte com a farinha e coloque no meio a manteiga amolecida, o açúcar e as gemas. Amasse bem. Estenda a massa em 4 mini tarteiras. Pique com um garfo e leve ao forno durante uns 20 minutos. Para o recheio: Aqueça o leite sem deixar ferver. À parte, misture as gemas com o açúcar. Adicione a Maizena e envolva. Acrescente, aos poucos, o leite quente. Leve tudo a lume brando, mexendo sempre, até obter um creme espesso. Reserve. Disponha os morangos inteiros, previamente lavados e sem pé, nas tarteiras. Deite por cima o creme de leite e ovos. Dilua o açúcar em pó no sumo de limão e deite sobre os morangos.

Sugestões Adicionais: