

Pequenas tartes com creme de pasteleiro à base de leite fresco e nozes



Ingredientes

- 0,5 l de leite fresco Pur Natur
- 6 gemas de ovo
- 90 g de açúcar cristalino
- 22 g de maizena
- 1 colher de sopa de farinha para pastelaria
- 8 bases para tartes pequenas doces
- 100 g de nozes à escolha

Modo de preparação

Ferva o leite num tacho ou pequena panela. Misture o açúcar e as gemas de ovo, a maizena e a farinha. Adicione um pouco do leite à mistura e mexa bem. Adicione a mistura ao leite e, mexendo bem, leve a ferver. Continue a mexer até o creme de pasteleiro obter a espessura de pudim. Deite numa taça baixa e cubra com papel vegetal. Deixe arrefecer no frigorífico. Entretanto, triture as nozes no misturador. Pegue nas bases para tarte. Pode fazer as bases em casa, com massa folhada ou areada. Também pode comprar as bases já prontas. Encha as bases com o creme de pasteleiro e polvilhe com as nozes.