



Tartelete

www.receitasdafia.com/receitas/tartelete

Aprenda a fazer a tartelete mais fácil e gostosa do mundo, é uma sobremesa maravilhosa, sua família vai amar!

Tartelete

 50 min

 8 porções

Ingredientes

- 200g de [farinha de trigo](#)
- 100g de [manteiga](#)
- 100g de [leite condensado](#)
- 1 pitada de sal
- Recheio base: leite condensado

Modo de Preparo

1. Comece misturando a manteiga gelada, o sal e o trigo, misture bem até virar uma farofa.
2. Em seguida misture o leite condensado, mexa com a ponta dos dedos, mas somente o suficiente para formar uma massa homogênea e maleável.
3. Forre o fundo e as laterais das forminhas com a massa e retire o excesso.
4. Recheie com pedaços de morango outros com coco ralado e cubra com leite condensado (Se colocar raspas de limão fica uma delícia também).
5. Por fim, asse em forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos aproximadamente se quiser a massa bem crocante.
6. Espere amornar e bata levemente as forminhas para que a massa se solte.
7. Espere esfriar e desenforme.