Camila Alexandre-1º ano- Escola Básica de Portomar

Receita de tarte de nata:

-leite (1litro);

-4 ovos;

- farinha (250g);

- açucar (200g);

-casca de limão;

-um pau de canela.

A base da tarde já estava feita, pré-comprada.

Põe-se o leite num tacho, ao lume, com o pau de canela e a casca de limão. Depois junta-se o açúcar e mexe-se bem, depois os ovos e a farinha. Deixa-se engrossar e coloca-se na base da tarde já preparada. Por fim, vai ao forno a gratinar.

Escolhi esta receita por que adoro e sou gulosa, mas só como às vezes por que não devemos comer muitos doces. O açúcar faz mal à nossa saúde e não devemos exagerar.

-