

# Melktert

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

### Massa:

2 chávenas de farinha  
1 ovo  
1/2 chávena de açúcar  
2 colheres de chá de fermento em pó  
125gr de manteiga  
1 pitada de sal

### Recheio:

4 1/2 chávenas de leite  
2 1/2 colheres de sopa de farinha de milho  
1 chávena de açúcar  
3 ovos  
1 pitada de sal  
2 1/2 colheres de sopa de farinha  
1 colher de chá de essência de baunilha  
uma grande colher de manteiga

## Preparação:

### Massa:

Num recipiente, misture bem a manteiga juntamente com o açúcar e adicione o ovo previamente batido. Adicione todos os outros ingredientes e mexa até fazer uma massa dura. Coloque numa forma de tarte, pressione a massa e leve ao forno a 180° C até ficar dourada.

### Recheio:

Ferva o leite.  
Bata bem os ovos e adicione o açúcar, a farinha de milho e o sal.  
Misture bem.  
Despeje o leite fervido na mistura e mexa bem.  
Leve ao lume e mexa até engrossar bem.  
Adicione a manteiga, a essência de baunilha e despeje em cima da massa cozida.  
Se desejar, polvilhe com canela.