Sobremesas

TARTE RÁPIDA DE MAÇÃ

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
6-10 Doses

INGREDIENTES

- 200 A 250 GR DE MASSA FOLHADA "CARACOL" (CONSOANTE O TAMANHO DO TABULEIRO)
- 4 MAÇÃS
- 25 GR DE MANTEIGA
- 2 C.S DE AÇÚCAR AMARELO
- CANELA Q.B

CONFEÇÃO

1. Préaquecer o forno a 180 ° C.
2. Estender a massa folhada num rectângulo ou círculo e colocar a massa num tabuleiro, com papel vegetal. Picar, com um garfo, o fundo da tarte para esta não criar bolhas ao cozer.
3. Cortar as maçãs em fatias finas e dispô-las em cima da massa folhada.
4. Derreter a manteiga no microondas uns segundos e pincelar as maçãs com ela.
5. Polvilhar com açúcar e canela.
6. Cozer cerca de 20 minutos ou até a massa estar dourada.