

TARTE RÁPIDA DE MAÇÃ



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.
