

TARTE FRANCESA DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 250 GR DE MASSA FOLHADA "CARACOL" (RECEITA NO SITE) OU 1 ROLO DE COMPRA
- COMPOTA:
 - 800 GR DE MAÇÃS
 - SUMO DE 1 LIMÃO
 - 60 GR DE AÇÚCAR
 - 1 C.C DE CANELA (OPCIONAL)
- RECHEIO:
 - 4 MAÇÃS
- COBERTURA (OPCIONAL):
 - 4 C.S DE DOCE DE ALPERCE
 - ÁGUA Q.B

CONFEÇÃO

1. Estender a massa folhada e colocá-la numa tarteira. Picar o fundo da tarte com um garfo. Reservar.
2. Descascar as maçãs e cortá-las em pedaços.
3. Na cuba, com a lâmina ultrablade, colocar as maçãs e o resto dos ingredientes para a compota. Programar na velocidade 3, a 100°C, durante 22 minutos. No final, picar na velocidade 12 durante 40 segundos.
4. Espalhar a compota em cima da massa folhada.
5. Préaquecer o forno a 180 ° C.
6. Descascar as 4 maçãs e cortá-las em fatias finas. Dispô-las em cima da compota.
7. Colocar no forno e cozer cerca de 20 a 30 minutos, consoante o forno. Deixar arrefecer.
8. Colocar as colheres de sopa de doce de alperce num recipiente com um pouco de água. Aquecer 1 minuto no microondas. Misturar bem e quando o doce estiver bem diluído, pincelar a tarte para lhe dar brilho.