

TARTE DE MAÇÃ



CONFEÇÃO

1. Juntar na taça da CC com lâmina ultrablade colocada, 6 maçãs descascadas em gomos e colocar vel 3 130 gr 10 min juntar 2 colheres sopa de açúcar e os paus de canela no fim tirar os paus de canela e triturar vel 10 até reduzir a puré Forrar a tarteira e picar a massa com um garfo.
2. Depois colocar o puré de maçã e as 2 maçãs restantes laminar por cima.
3. Bater o ovo com 1 colher sopa açúcar e as 2 colheres de leite verter sobre a tarte levar ao forno a 220 graus 35 a 40 minutos.

INGREDIENTES

- 1 BASE REDONDA DE MASSA FOLHADA COMPRA
- 8 MAÇÃS GRANDES
- AÇÚCAR AMARELO
- PAU CANELA
- 1 OVO
- 2 COLHERES SOPA LEITE