

TARTE DE MAÇA



INGREDIENTES

- 6 A 8 MAÇÃS (DEPENDE DO TAMANHO)
- 3 OVOS MÉDIOS
- 1 EMBALAGEM DE MASSA FOLHADA
- 50 GR DE FARINHA
- 130 GR DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1 LIMÃO
- CANELA EM PÓ Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasca-se as maçãs, regua-se com sumo de limão para não oxidarem e reserva-se.

2. Forra-se uma forma de tarte com a massa folhada e pica-se o fundo com um garfo.

3. Coloca-se no copo o acessório de bater, junta-se os ovos, farinha, açúcar, o leite e bate-se na velocidade 6 durante cerca de 5 minutos até ficar bem envolvido.

4. Corta-se as maçãs aos cubos ou aos gomos (conforme a preferência de cada um) para dentro da forma e adiciona-se o preparado anterior.

5. Leva-se ao forno 30 minutos a 180º. Retire a tarte, polvilhe com açúcar e canela e leve ao forno durante mais 5 minutos.

7. Obs: Aconselho a colocar só 100 gr de açúcar se as maçãs forem doces, pode fazer também com maçã reineta e neste caso manter as 130 gr de açúcar.

9. Receita da actriz Ana Guiomar, que vem na TVMais e adaptada por mim á nossa CC
