

"TABULEIRO" DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 2 MAÇÃS ROYAL GALA GRANDES (OU 3 MAÇÃS ROYAL GALA DAS PEQUENAS)
- 230G DE AÇÚCAR
- 250G DE FARINHA
- 100G DE MANTEIGA
- 4 OVOS
- 100 ML DE LEITE
- 2 C. CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 1 C. CHÁ DE CANELA EM PÓ
- RASPA DE UM LIMÃO
- RODELAS DE LIMÃO Q.B.
- MANTEIGA PARA UNTAR
- FARINHA E AÇÚCAR PARA POLVILHAR
- FORMA RETANGULAR 30X20 (OU FIRMA REDONDA)

CONFEÇÃO

1. Descasque as maçãs, corte-as ao meio, retire-lhes as sementes e corte-as em fatias. Coloque de molho numa bacia em água com rodelas de limão.
2. No copo, deite o açúcar, a manteiga e os ovos e marque 6 Min/ Vel. 6.
3. Junte o leite e bata mais Vel.6/10 Seg
4. Por fim adicione a farinha com o fermento, a canela e a raspa de limão e envolva 7 Seg/Vel.6.
5. Espalhe a massa num tabuleiro previamente untado com manteiga e polvilhado com farinha.
6. Coloque por cima as fatias de maçã, polvilhe com açúcar (e canela se gostar) e leve ao forno pré-aquecido a 170°C, durante 40/50 minutos.