

# TARTE DE MAÇÃ E PÊRA



## INGREDIENTES

- 1 MASSA FOLHADA DE COMPRA
- 4 OVOS
- 4 MAÇÃS
- 3 PÊRAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- CANELA QB

## CONFEÇÃO

1. Aquecer o forno previamente a 200°
2. Colocar a massa folhada sobre a forma e furar com um garfo.
3. Colocar as 3 pêras e 3 maçãs - reserve uma das maçãs para a decoração, previamente descaroçadas, descascadas e cortadas aos cubinhos no copo do companion. Adicionar os ovos e o leite condensado no companion e programar velocidade 6 durante 3 minutos com a lâmina misturadora. A preparação parece uma espécie de creme de fruta.
4. Deitar o creme sobre a massa folhada. Decorar com a maçã reservada, cortada em meias luas e se gostar polvilhar com canela.
5. Levar ao forno a 200° durante 10min, baixando posteriormente a este tempo a temperatura a 180° e deixar continuar a cozer durante mais 30 minutos.