Sobremesas

TARTE DE REQUEIJÃO COM MAÇÃ E ERVA DOCE

Blogger Oficial
Fácil
60 Min.
6-8 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 IOGURTE NATURAL
- 1 REQUEIJÃO DE MISTURA (200G)
- 3 MAÇÃS, DESCASCADAS E DESCAROÇADAS
- 220 G DE AÇÚCAR
- 1 C. CHÁ, DE ERVA-DOCE
- 90 G DE FARINHA MAIZENA
- 1 MAÇÃ, PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Na taça com a lâmina amassar/triturar, colocar 3 maçãs, a erva doce e restantes ingredientes e programar 4 minutos, velocidade 9.
3. Deite a mistura na forma, previamente untada. Corte uma maçã em rodelas mais ou menos finas e depois em quartos e coloque sobre a massa, tendo o cuidado de esta não se afundar.
4. Leve ao forno a assar, por cerca de uma hora.
5. Retire do forno, e deixe que arrefeça antes de desenformar.