

# ALSACIANOS DE MAÇÃ



## INGREDIENTES

- MASSA
- 100 GR MARGARINA
- 100 GR AÇÚCAR
- 1 OVO
- 230 GR FARINHA (SEM FERMENTO)
- RECHEIO
- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- 6 GEMAS OVO
- 40 GR MAIZENA
- 500 GR LEITE
- 1 PAU CANELA
- PEDAÇOS DE MAÇÃ

## CONFEÇÃO

1. Preparação MASSA

---

2. Acessório amassar / triturar

---

3. Colocar açúcar e a margarina no copo 1 min Vel. 6

---

4. Varrer paredes da taça e programar 1 min Vel. 6

---

5. Juntar o ovo e programar 1 min Vel. 6

---

6. Juntar farinha e programar 1 min Vel. 6

---

7. Retirar a massa embrulhar em película e colocar frio por 1 hora.

---

9. Preparação RECHEIO

---

10. Acessório amassar / triturar

---

11. Colocar leite condensado as gemas e a maizena na taça e programar 1min Vel. 7

---

12. Acessório batedor

---

13. Colocar leite e pau de canela programa Mijoté (Ou Slow cook P1), 11 min/130°, no fim retirar pau de canela.

---

15. FINALIZAR

---

16. Pré aquecer forno 250°C

---

17. Retirar massa do frio, forrar as formas, colocar a fruta no fundo e encher de recheio.

---

18. Levar ao forno a 250°C durante 15/20 minutos.

---

19. Nota: eu usei maça verde e corta em pedaços pequenos, cada tijela leva poucos pedaços só a cobrir o fundo.

---

20. Receita de Rui Carvalho

---