

TARTE DE MAÇÃ À LÁ RITA



CONFEÇÃO

1. Na taça da CC com a lâmina de corte colocar o kg de maçãs aos cubos e os 150 gramas de açúcar e programar slowcook p3 20 minutos a 100 graus.

2. No final do tempo carregar pulse cerca de 6 segundos. Forrar uma tarteira alta e picar a massa com um garfo.

3. Depois colocar o puré de maçã e as 3 maçãs laminadas por cima.

4. Colocar por cima açúcar amarelo e canela em pó a gosto.

5. Levar ao forno a 200 graus cerca de 40 minutos.

INGREDIENTES

- 1 BASE REDONDA DE MASSA FOLHADA COMPRA
- 1 KG MAÇÃS DESCASCADAS AO CUBOS
- 150 GR AÇÚCAR AMARELO
- CANELA EM PÓ A GOSTO
- 3 MAÇÃS GRANDES LAMINADAS
- AÇÚCAR AMARELO A GOSTO