

# TARTE DE MAÇÃ À MINHA MANEIRA



## CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno a 180 graus.

---
2. Reduza 2 maçãs a papa (opcionalmente usei a varinha mágica) e reserve.

---
3. Com a lâmina de amassar/triturar, juntar os ovos com o açúcar durante 4 minutos, 35 graus, velocidade 6.

---
4. Adicionar a manteiga, vinho do Porto e a essência na velocidade 6 durante 1 minuto.

---
5. Adicionar a farinha, o fermento, e um pouco de canela e selecionar 1min velocidade 6.

---
6. Quando terminar juntar as maçãs passadas ao preparado e envolver na vel 4 durante 20seg.

---
7. Forre uma forma, de preferência com aro amovível, com papel vegetal. Verta o preparado para a forma.

---
8. Coloque por cima do preparado as duas maçãs laminadas de forma a cobrir tudo. Polvilhe com canela, açúcar em pó e crocante de amendoim.

---
9. Por fim leve ao forno durante 35 minutos.

---

## INGREDIENTES

- 4 MAÇÃS GRANDES (DESCASCADAS)
- SUMO DE LIMÃO QB (APENAS PARA A MAÇÃ NÃO OXIDAR)
- 3 OVOS
- 100G AÇÚCAR
- 20G VINHO DO PORTO
- 70G MANTEIGA
- UMAS GOTINHAS DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 170G DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- CROCANTE DE AMENDOIM
- CANELA E AÇÚCAR EM PÓ QB