

TARTE DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 2 CHÁVENAS DE LEITE
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1 CHÁVENA DE FARINHA T55
- 3 OVOS
- 2 MAÇÃS LAMINADAS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE FERMENTO QUÍMICO (TIPO ROYAL)
- 1 COLHER DE CAFÉ DE BAUNILHA (PÓ OU LÍQUIDA)- OPCIONAL
- MEDIDA DA CHÁVENA = 250 ML

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

2. Acessório Batedor

3. Colocar todos os ingredientes na taça, pela ordem indicada.

4. Programar velocidade velocidade 7 por 3 minutos.

5. Entretanto descascar e partir em 4 as maçãs. Laminar e espalhar numa tarteira, untada previamente com manteiga ou Desmoldante.

6. Colocar a massa por cima e levar ao forno por cerca de 40 minutos. Ou até ficar douradinha. Fazer teste do palito. Pode sair húmido, mas sem massa agarrada.

7. Pode ser servida com canela ou com uma bola de gelado de baunilha.
