

# 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.

---