

TARTE FOLHADA DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM (DE COMPRA) DE MASSA FOLHADA REDONDA
- 500 ML LEITE (USEI SEM LACTOSE)
- 5 C. SOPA DE AÇÚCAR
- 1 C. CAFÉ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 CASQUINHA DE LIMÃO
- 3 GEMAS
- 2 C. SOPA DE FARINHA MAIZENA
- 3 MAÇÃS (USEI ROYAL GALA)
- AÇÚCAR E CANELA EM PÓ Q.B
- AÇÚCAR EM PÓ PARA DECORAR

CONFEÇÃO

1. Colocar a massa folhada numa forma redonda, picar o fundo com um garfo e reservar.
2. Colocar o acessório misturador na taça e todos os ingredientes, menos a casca de limão. Misturar tudo na V. 6, 1 minuto.
3. Adicionar a casca de limão e selecionar o programa das sobremesas, 20 minutos, ou podem selecionar a V. 4, 95°, 20 minutos.
4. Deixar arrefecer um pouco e entretanto descascar as maçãs e fatiar finamente.
5. Colocar o creme por cima da massa folhada e dispor as fatias da maçã por cima.
6. Polvilhar com o açúcar e a canela e levar ao forno previamente aquecido a 200°, durante 25 minutos.
7. Deixar arrefecer e polvilhar com o açúcar em pó.