

TARTE DE MAÇÃ (SEM AÇÚCAR)



INGREDIENTES

- 2 CHÁVENAS DE LEITE MAGRO
- 1 CHÁVENA DE XYLITOL
- 1 CHÁVENA DE FARINHA INTEGRAL DE 5 CEREAIS OU 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.
