*Sobremesas*

# TARTE DE MAÇÃ

Receita Oficial
Fácil
63 Min.
6 Doses

## INGREDIENTES

- 200 G DE FARINHA
- 100 G DE MARGARINA
- 50 G DE AÇÚCAR
- 1 OVO
- 50 ML DE ÁGUA
- PARA O RECHEIO:
- 200 G DE AÇÚCAR
- 200 ML DE NATAS
- 4 MAÇÃS
- 4 GEMAS + 2 OVOS
- CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR

## CONFEÇÃO

1. Deita a farinha para a taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, junte a margarina, o açúcar, a água e o ovo e seleccione o Programa de Massas P1 durante 2 minutos e 30 segundos. Faça uma bola com a massa e deixe-a repousar 30 minutos.

2. Entretanto, prepare o recheio: deite as gemas na taça com o acessório batedor, junte os ovos, o açúcar e as natas e programe durante 40 segundos na velocidade 7. Descasque as maçãs, lave-as, corte-as ao meio, retire-lhes as sementes e corte-as em meias luas, como vê na foto.

3. Estenda a massa, forre uma tarteira de fundo amovível e apare os rebordos. No interior, disponha a maçã em camadas polvilhadas com canela, mas não polvilhe a última camada. Regue com a mistura dos ovos e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC durante aproximadamente 40 minutos ou até ficar cozida.

4. Retire do forno, desenforme e sirva decorada a gosto. Pode polvilhar com um pouco de açúcar em pó e acompanhar cada fatia com uma bola de gelado de baunilha.