Sobremesas

TARTE DE MAÇÃ

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
6-10 Doses

INGREDIENTES

- 6 MAÇÃS
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 1 OVO
- 2 GEMAS
- 150 G AÇÚCAR
- 130 G MANTEIGA
- 10 G VINHO DO PORTO OU BRANDY
- 170 G FARINHA
- 2.5 C. CHÁ DE FERMENTO P/ BOLOS
- 1 PITADA DE SAL
- AÇÚCAR EM PÓ, Q.B. P/ POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.
2. Descascar as maçãs, cortar em quartos e de seguida laminar finamente sem cortar totalmente. Regar com o sumo de limão e reservar.
3. Com a lâmina batedora, colocar no copo o ovo, as gemas e o açúcar e programar 2 min/40°C/vel 5.
4. Adicionar a manteiga e o vinho do Porto e misturar 15 seg/vel 5.
5. Adicionar a farinha, o fermento e o sal e programar 30 seg/vel 4.
6. Deitar numa forma de fundo removível, colocar por cima os quartos da maçã laminada uns ao lado dos outros, com a parte cortada para cima.
7. Levar ao forno cerca de 30 minutos. Confirmar com um palito se está cozido.
8. Retirar do forno, deixar arrefecer, desenformar e polvilhar com açúcar em pó através de um passador.