

TARTE INVISÍVEL DE MAÇÃ E AMÊNDOA



CONFEÇÃO

1. Massa:

2. Ligue o forno a 200°.

3. Colocar todos os ingredientes (excepto a maçã) no copo com o batedor V. 6 durante 1 minuto.

4. Descasque as maçãs em fatias finas e envolva-as no preparado anterior com uma espátula.

5. Unte uma tarteira ou forma de fundo amovível e polvilhe com farinha.

6. Verter o preparado na forma e vai ao forno durante 35 minutos.

8. Crocante:

9. Coloque no copo a manteiga, o açúcar e o ovo na v. 5 durante 30 segundos.

10. Acrescentar a amêndoa e Verter em cima do bolo.

11. Vai ao forno mais 10 minutos.

14. Receita inspirada de:
<https://bimbyworld.com/tarte-de-maca-invisivel.bimby>

INGREDIENTES

- MASSA:
- 6 MAÇÃS
- 2 OVOS
- 100 GR. LEITE
- 50 GR. AÇÚCAR
- 1 PACOTE DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 70 GR. DE FARINHA
- 20 GR. DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1 PITADA DE SAL
- CROCANTE DE AMÊNDOA:
- 1 MÃO CHEIA DE AMÊNDOAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 1 OVO
- 80 GR. DE AÇÚCAR