

TARTE DE MAÇÃ FÁCIL



CONFEÇÃO

2. Lavar bem as maçãs. Cortar em 4, deixar a casca, retirar os caroços e fatiar finamente em meias-luas. Temperar com açúcar e canela e deixar repousar.
3. Estender a massa folhada na tarteira e picar o fundo.
4. Com a batedora na CC, colocar os ovos, o leite, o açúcar e a farinha durante 2 min vel. 5.
5. Verter o creme preparado para a tarteira, e dispôr a maçã.
6. Levar ao forno pré-aquecido nos 180º até dourar.

INGREDIENTES

- 4 MAÇAS GRANDES (USEI GALA CASEIRAS)
- 1 MASSA FOLHADA DE COMPRA
- 3 OVOS
- 1 CHÁVENA DE FARINHA
- 1 CHÁVENA DE LEITE
- 1/2 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR + 1 COLHER DE SOPA DE CANELA (PARA TEMPERAR)