

# TARTE DE MAÇÃ COM ROLINHOS DE CANELA



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina de triturar/amassar, a manteiga, a farinha, o sal, o açúcar baunilhado e a água e misture 40 segundos na velocidade 6. Dívida a massa em duas e estender ambas sobre uma superfície levemente enfarinhada com a ajuda de um rolo e dando a ambas a forma de rectângulo. Forre uma forma rectangular com papel vegetal e coloque um dos rectângulos de massa, de modo a forrar fundo e lados. Reserve no frigorífico por cerca de 30 minutos.
2. Bata bem todos os ingredientes do recheio, até conseguir uma pasta.
3. Cubra o outro rectângulo, com o recheio de manteiga e canela e enrole (tipo rolo), de modo a ficar bem apertadinho. Reserve também no frigorífico por 30 minutos.
4. Numa tigela coloque a maçã (laminei com a mandolina berner em fatias finas mas podem cortar em quartos). Regue com o sumo de 1 limão para que não oxidem.
5. Envolve depois nas maçãs, a farinha e o açúcar, envolvendo bem todos os ingredientes.
6. Retire o tabuleiro do frigorífico, e por cima coloque esta mistura.
7. Retire também o outro rolo de massa com canela do frio, e corte em rodela finas (como se fossem bolachinhas), e vá dispondo por cima das maçãs.
8. Vai ao forno, pré-aquecido a 200°C , por cerca de 1 hora ou até ficar douradinho e crocante.

## INGREDIENTES

- MASSA SABLÉ
- 350 G. DE FARINHA
- 1 C. SOPA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 1 PITADA DE SAL
- 230 G DE MANTEIGA SEM SAL, FRIA E CORTADA EM CUBOS.
- 100 G DE ÁGUA
- RECHEIO DOS ROLOS:
- 100 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 C. DE SOPA DE CANELA, EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL
- 4 C. SOPA DE MANTEIGA, AMOLECIDA
- 1 KG DE MAÇÃS
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 6 C. SOPA DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 2 C. SOPA DE FARINHA