

# TARTE COM MAÇÃ E AVELÃS



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6). Descasque as maçãs, corte-as em cubos e aloure-as durante 5 min. numa frigideira com 15 g de manteiga em lume forte.
2. Coloque a restante manteiga, as avelãs moídas, o açúcar em pó e os ovos batidos na taça com a lâmina para amassar/triturar. Misture na velocidade 9 durante 30 seg. Com uma espátula, coloque a mistura no centro e misture durante 30 seg. Repita este passo, a mistura deve ficar bem lisa.
3. Desenrole a massa folhada sobre um tabuleiro revestido com papel vegetal. Espalhe a pasta de avelãs por cima deixando um espaço de 2 cm. Coloque a maçã e cubra com a segunda massa folhada. Feche as extremidades apertando as duas massas folhadas nos rebordos.
4. Pincele o bolo com a gema e deixe cozer durante cerca de 35 min.

## INGREDIENTES

- 2 MASSAS FOLHADAS (REDONDAS)
- 160 G MAÇÃS PARA COZER
- 140 G MANTEIGA
- 125 G AVELÃS MOÍDAS
- 125 G AÇÚCAR EM PÓ
- 2 OVOS
- 1 GEMA DE OVO