

Sobremesas Tartes

Tarte de Maçã com Doce de Leite

10 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

6 maçãs
1 pacote de massa quebrada
6 c. de sopa de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
3 c. de sopa de amêndoas laminadas
4 nozes de manteiga
1 c. de sopa de açúcar mascavado

Informação nutricional

Energia	176,1 kcal	9%*
Proteínas	2,6 g	5%*
Lípidos	9,5 g	14%*
Hidratos de Carbono	20,2 g	8%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Liga o forno a 200 °C.
2. Desenrola a massa quebrada sobre o papel que a envolve num tabuleiro de forno.
3. Verte o Doce de Leite Condensado Cozido e, usando as costas de uma colher, espalha um pouco.
4. Coloca as maçãs cortadas em fatias finas e salpica com as amêndoas laminadas.
5. Adiciona as nozes de manteiga e polvilha com açúcar.
6. Coze a tarte no forno até ficar dourada, cerca de 30 min aproximadamente.