

Sobremesas Tartes

Tarte de Maçã com Iogurte LONGA VIDA

50 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

1 chávena de chá de farinha de trigo
1 c. de sopa de fermento em pó
1 chávena de chá de manteiga
1 chávena de chá de açúcar
2 maçãs
1 limão
4 c. de sopa de Iogurte LONGA VIDA Natural
1 gema de ovo
1 c. de chá de essência de baunilha

Informação nutricional

Energia	290,9 kcal	15%*
Proteínas	2,7 g	5%*
Lípidos	15,3 g	22%*
Hidratos de Carbono	34,7 g	13%*

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

Preparação

1. PREPARAÇÃO DA MASSA:
2. Peneire a farinha, o fermento e o açúcar para uma taça. Junte a manteiga e misture até que fique uma massa homogénea. Leve ao frio, coberto com filme plástico, durante 1 hora.
3. Forre a massa numa forma de fundo removível. Reserve alguma massa para a finalização.
4. Faça furos na massa com um garfo, e deixe cozê-la a 180º até começar a dourar.
5. PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

6 Corte as maçãs em fatias finas e regue com o sumo de limão. Misturar o iogurte LONGA VIDA, a gema, a baunilha e a canela

7 MONTAGEM:

8 Rechear a massa já cozida com o recheio de maçã e Iogurte LONGA VIDA.

9 De seguida cobrir com tiras de massa de forma a criar um efeito traçado (Colocar alternadamente uma no sentido vertical e outra no sentido horizontal, começando de um lado até alcançar o outro).

10 Pincelar com gema e levar ao lume até dourar.