

Sobremesas Tartes

Tarte Folhada de Maçã

25 min. Fácil Económico 6 doses

Ingredientes

300 g de massa folhada
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
3 gemas de ovo
1 c. de sopa de amido de milho
1 pitada de canela em pó
5 maçãs

Informação nutricional

Energia	488,5 kcal	24%*
Proteínas	9,2 g	18%*
Lípidos	20,4 g	29%*
Hidratos de Carbono	67,1 g	26%*

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

Preparação

1. Descongele e estenda a massa folhada, com o rolo, em cima de uma mesa polvilhada com farinha e deixe-a com uma espessura grossa.
2. Prepare o creme. Deite o leite condensado num tacho, junte-lhe as gemas e o amido de milho dissolvido em 2 colheres de sopa de água, mexa e leve a lume brando, sem parar de mexer, até engrossar.
3. Retire do lume e deixe arrefecer. Descasque as maçãs, corte-as ao meio, retire-lhes as sementes e corte-as em meias-luas.
4. Corte vários quadrados de massa e coloque-os num tabuleiro previamente passado por água fria.
5. Faça um recorte leve a toda a volta dos quadrados, deixando 2 cm de bordo.
6. Espalhe o creme pelos quadrados dentro do recorte. Coloque por cima uma ou mais camadas de maçã cortada e polvilhe-as com canela.

7 Dobre o rebordo das tartes a toda a volta.

8 Leve ao forno a 220 graus durante 20 minutos. Retire e deixe arrefecer. Polvilhe com açúcar e sirva.