

Sobremesas Tartes

Tarte de Maçã em forma de Árvore de Natal

45 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

1 0 pacote de massa folhada retangular
200 g de maçã golden
5 g de açúcar
20 g de manteiga
15 g de compota de pêssego

Informação nutricional

Energia	221,0 kcal	11%*
Proteínas	2,8 g	6%*
Lípidos	13,4 g	19%*
Hidratos de Carbono	22,7 g	9%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 200º. Descasque e corte as maçãs em fatias finas. Corte estrelas de maçã e reserve para a decoração. Estenda a massa folhada e corte-a em 10 triângulos iguais, com 10,5 cm de base.
2. Arredonde as bases dos triângulos para que não fiquem retas.
3. Coloque os triângulos da esquerda para a direita e de baixo para cima, sobrepondo-os uns aos outros. Os triângulos dos lados devem estar inclinados para o centro. Colocar triângulos 3 na primeira e segunda fila, 2 na terceira fila e 1 no topo.
4. Com a restante massa, recorte uma estrela e pique-a com um garfo. Forme também um tronco com dois pedaços, dobrando-os sobre si mesmos, e coloque-os debaixo da primeira fila de triângulos.
5. Com uma faca, marque bordas nos triângulos e, faça linhas no tronco. A partir do centro, coloque as fatias de maçã, até às bordas marcadas.
6. Coloque a estrela de massa folhada no topo da árvore, e distribua as estrelas de maçã pela árvore. Polvilhe com açúcar e espalhe manteiga em pedaços pequenos. Coloque no forno durante 20 a 25 minutos até ficar dourado.