



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

<b>Energia</b>	176,1 kcal	9%*
<b>Proteínas</b>	2,6 g	5%*
<b>Lípidos</b>	9,5 g	14%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.