

Sobremesas Vegan

# Tarte Tatin

25 min. Fácil Económico 4 doses

## Ingredientes

5 maçãs

8 c. de sopa de açúcar

4 c. de sopa de manteiga

1 base de massa folhada redonda

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 522,5 kcal | 26%* |
| **Proteínas** | 3,7 g | 7%* |
| **Lípidos** | 24,7 g | 35%* |
| **Hidratos de Carbono** | 72,5 g | 28%* |

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

## Preparação

1. Aquecer o forno a 200º
2. Descascar as maçãs e partir em gomos.
3. Numa sertã que dê para ir ao forno, derreter o açúcar. Assim que alourar, juntar a manteiga e retirar do calor. Colocar as maçãs, com a parte maior no fundo da sertã, acomodando-as bem.
4. Cobrir com a base de massa folhada e levar ao forno. Assim que a massa dourar, reduzir para 180º e deixar cozer mais 5 minutos.
5. Desenformar com cuidado para um prato de bolo e servir ainda quente.