



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

<b>Energia</b>	522,5 kcal	26%*
<b>Proteínas</b>	3,7 g	7%*
<b>Lípidos</b>	24,7 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	72,5 g	28%*

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

### Preparação

- 1 Aquecer o forno a 200°
- 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 180° e deixar cozer mais 5 minutos.
- 5 Desenformar com cuidado para um prato de bolo e servir ainda quente.