



Sobremesas Tartes

Tarte de Maçã com Leite Condensado

© 50 min.

Fácil

€ Económico

X 10 doses

Ingredientes

100 g de açúcar

150 g + 2 c. de sopa de manteiga à temperatura ambiente

1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

500 ml de leite

1 vagem de baunilha

4 gemas de ovo

20 g de amido de milho

2 maçãs vermelhas

1 c. de chá de canela

250 g de farinha de trigo

Informação nutricional

Energia	449,5 kcal	22%*
Proteínas	8,7 g	17%*
Lípidos	20,9 g	30%*
Hidratos de Carbono	56,2 g	22%*
*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400		
kJ / 2000 kcal)		

Preparação

- 1 Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado. Junte o ovo e bata mais um pouco. Adicione a farinha e envolva tudo muito bem. Coloque a massa numa folha de película aderente, embrulhe e leve ao frigorífico durante 1 hora.
- 2 Entretanto prepare o recheio: aqueça o leite condensado com o leite num tachinho e junte a vagem e as sementes de baunilha. À parte, misture bem as gemas com o amido de milho. Retire um pouco da mistura de leite, junte às gemas e dissolva. Misture tudo novamente no tacho e deixe levantar fervura, sem parar de mexer, para engrossar. Retire a vagem de baunilha, transfira para uma tacinha e leve ao frigorífico para arrefecer.

- 3 Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 4 Unte uma forma redonda de tarte com 1 c. de sopa de manteiga. Estique a massa numa superfície enfarinhada e forre a forma. Pique a base, 4 a 5 vezes com um garfo e leve ao forno durante 20 minutos ou até ficar dourada.
- 5 Com a espiralizadora faça espirais de maçã largas com espessura fina. Reserve.
- Retire a massa do forno e deixe arrefecer um pouco. Coloque o recheio de leite condensado por cima e cubra com as maçãs em forma de espiral. Pincele com 1 c. de sopa de manteiga derretida e a canela e leve ao forno até a maçã alourar.
- 7 Sirva com rapas de lima e folhas de hortelã.