

Sobremesas Tartes

Tarte de Maçã com Leite Condensado

50 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

100 g de açúcar
150 g + 2 c. de sopa de manteiga à temperatura ambiente
1 ovo
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 180ºC.

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.

6 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.