



Sobremesas Tartes

## Tarte de Maçã com logurte LONGA VIDA

50 min.

Médio

Económico

6 doses

### Ingredientes

- 1 chávena de chá de farinha de trigo
- 1 c. de sopa de fermento em pó
- 1 chávena de chá de manteiga
- 1 chávena de chá de açúcar
- 2 maçãs
- 1 limão
- 4 c. de sopa de logurte LONGA VIDA Natural
- 1 gema de ovo
- 1 c. de chá de essência de baunilha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	290,9 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	2,7 g	5%*
<b>Lípidos</b>	15,3 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,7 g	13%*

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

### Preparação

- 1** PREPARAÇÃO DA MASSA:
- 2** Peneire a farinha, o fermento e o açúcar para uma taça. Junte a manteiga e misture até que fique uma massa homogénea. Leve ao frio, coberto com filme plástico, durante 1 hora.
- 3** Forre a massa numa forma de fundo removível. Reserve alguma massa para a finalização.
- 4** Faça furos na massa com um garfo, e deixe cozê-la a 180° até começar a dourar.
- 5** PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

- 6 Corte as maçãs em fatias finas e regue com o sumo de limão. Misturar o iogurte LONGA VIDA, a gema, a baunilha e a canela
- 7 MONTAGEM:
- 8 Recheiar a massa já cozida com o recheio de maçã e iogurte LONGA VIDA.
- 9 De seguida cobrir com tiras de massa de forma a criar um efeito traçado (Colocar alternadamente uma no sentido vertical e outra no sentido horizontal, começando de um lado até alcançar o outro).
- 10 Pincelar com gema e levar ao lume até dourar.