



Sobremesas Tartes

## Tarte de Maçã em forma de Árvore de Natal

🕒 45 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 1 0 pacote de massa folhada retangular
- 200 g de maçã golden
- 5 g de açúcar
- 20 g de manteiga
- 15 g de compota de pêsego

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 221,0 kcal | 11%* |
| <b>Proteínas</b>           | 2,8 g      | 6%*  |
| <b>Lípidos</b>             | 13,4 g     | 19%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 22,7 g     | 9%*  |

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 200°. Descasque e corte as maçãs em fatias finas. Corte estrelas de maçã e reserve para a decoração. Estenda a massa folhada e corte-a em 10 triângulos iguais, com 10,5 cm de base.
- 2 Arredonde as bases dos triângulos para que não fiquem retas.
- 3 Coloque os triângulos da esquerda para a direita e de baixo para cima, sobrepondo-os uns aos outros. Os triângulos dos lados devem estar inclinados para o centro. Colocar triângulos 3 na primeira e segunda fila, 2 na terceira fila e 1 no topo.
- 4 Com a restante massa, recorte uma estrela e pique-a com um garfo. Forme também um tronco com dois pedaços, dobrando-os sobre si mesmos, e coloque-os debaixo da primeira fila de triângulos.
- 5 Com uma faca, marque bordas nos triângulos e, faça linhas no tronco. A partir do centro, coloque as fatias de maçã, até às bordas marcadas.
- 6 Coloque a estrela de massa folhada no topo da árvore, e distribua as estrelas de maçã pela árvore. Polvilhe com açúcar e espalhe manteiga em pedaços pequenos. Coloque no forno durante 20 a 25 minutos até ficar dourado.