

Tarte de maçã, passas e nozes



Ingredientes: 4 unidade de maçãs reineta
100 grama de uvas passas
100 grama de miolo de noz (picado)
50 grama de margarina
0 litro de leite
200 grama de açúcar
5 unidade de ovos
1 unidade de base para tortas

Instruções de preparação:

Descasque as maçãs e corte-as aos gomos finos. Salteie as passas e as nozes na margarina. Misture os ovos bem batidos, o açúcar e o leite. Coloque a base para tarte numa forma de tartes e por cima coloque as maçãs, as passas e as nozes. Regue depois com a mistura de leite. Leve ao forno a cozer em forno médio (220°), durante cerca de 40 minutos ou até a tarte ficar dourada.

Sugestões Adicionais: