

Tarte de maçã com amêndoa



Ingredientes: 0 unidade de tarte:

- 20 grama de fermento em pó
- 1 decilitro de leite morno
- 350 grama de farinha
- 50 grama de açúcar
- 1 pitada de sal
- 80 grama de manteiga
- 2 unidade de gemas de ovo
- 1 quilogramas de maçãs
- 0 grama de sumo de 1 limão
- 0 unidade de margarina para untar a forma
- 0 unidade de cobertura:
- 400 grama de natas
- 50 grama de mel
- 30 grama de açúcar amarelo
- 60 grama de amido de milho
- 200 grama de amêndoas raladas

Instruções de preparação:

Dissolva o fermento no leite. Acrescente a farinha, o açúcar, o sal, a manteiga e as gemas de ovo. Prepare a massa e estique-a. Se a desejar mais fofa, deixe-a levdar num local quente, durante uns minutos. Descasque as maçãs, retire-lhes o coração e parta-as em quartos. Salpique-as com sumo de limão. Leve ao lume as natas com o mel e o açúcar, durante 5 minutos. Misture cuidadosamente a farinha e as amêndoas. Coloque a massa numa forma untada, formando um rebordo com cerca de 1 cm. de altura. Pique a base da massa com um garfo, distribua sobre ela a maçã e a cobertura. Leve ao forno pré aquecido durante cerca de 40 minutos, a 180°. Se tostar rapidamente cubra com papel vegetal untado.

Sugestões Adicionais: