

Tarte tatin

Receita da deliciosa torta de maçãs francesa!



[Clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- massa folhada – tirar do congelador 20 minutos antes;
- 2 maçãs descascadas e cortadas em fatias;
- suco de meio limão;
- 4 colheres de açúcar;

Modo de preparo:

Misture as fatias de maçã com o suco de limão.

Numa panela que possa ir ao forno coloque o açúcar com uma colher de água e deixe no fogo baixo até que fique a ponto de caramelo. Arrume as maçã organizadas no caramelo e deixe por uns 2 minutos.

Corte um pedaço da massa folhada de acordo com a forma e coloque a massa sobre as maçãs, dobrando as bordas para dentro da forma. Leve ao forno e asse por 30 minutos.

Depois de 10 minutos vire num prato e sirva ainda morna com sorvete.

TEMPO: 35 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$



[Clique para ampliar](#)