

# Tarte de Maçã



Grau de Dificuldade: Simples

Custo da Refeição: Baixo

Tempo Preparação:

Tempo Cozedura:

## INGREDIENTES

- 1 Massa Folhada
- 350g Açúcar
- 5 Ovos
- 50g Margarina
- Canela q.b.
- Maçãs q.b.

## INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

1. Num tacho mexer o açúcar e os ovos.
2. Colocar a margarina aos cubos no tacho e levar ao lume baixo (não deixar ferver).
3. Colocar a base na forma e picar.
4. Colocar a maçã fatiada sobre a base.
5. Deitar o creme sobre a maçã e base.
6. Levar ao forno (calor por baixo).
7. Polvilhar a tarte com canela q.b. (opcional).