



Ingredientes

- Recheio:

160 g Açúcar

70 g Maisena ou amido de milho

2 Ovos

700 ml Leite

duas maçãs pequenas para cobrir

açúcar, canela e manteiga/margarina q.b.

- Massa doce (pode-se comprar já feita ou fazer esta, por exemplo):

200 grs de farinha e 100 grs de manteiga

100 grs de açúcar, 2 ovos, 1 pitada de sal

- Confeção:

Num tacho que possa ir ao lume coloca-se o açúcar e a maisena ou amido, misturando bem a seco. Depois, juntam-se os ovos até formar uma papa e reserva-se. De seguida, coloca-se o leite ao lume até ferver. Quando ferver, junta-se o leite ao preparado inicial, levando tudo novamente ao lume para cozer e mexendo sempre com uma vara de arame (deve-se desligar quando o preparado estiver em creme e parece despegar-se do tacho).

Com este preparado ainda quente, enche-se a forma da tarte previamente forrada com amassa doce até 2/3 da sua altura e deixa-se arrefecer. Quando estiver frio, coloca-se por cima rodela de maçã (preferencialmente reineta) até cobrir toda a superfície da tarte. Por último, coloca-se em cima das maçãs açúcar e canela (quantidade que baste) e um pouco de margarina aos bocados bem pequenos. Leva-se ao forno previamente aquecido à temperatura de +/-180°C com mais solo que teto e deixa-se cozer bem (cerca de 30-40 minutos). Depois de fria retiramos a tarte e pintamo-la com gelatina.

Bom apetite!