

Tarte Tatin

Enviado por Gonçalo Câmara
19-Jan-2009

INGREDIENTES (6 PESSOAS)

manteiga 250 gr de farinha
manteiga 150 gr de açúcar

manteiga. Misture bem, com as mãos e vá adicionando, aos poucos, a água. Amasse bem até obter uma mistura homogênea. Abra num disco no diâmetro da forma a ser usada. Deixe descansar na geladeira. Unte uma forma de cobre com 50gr de manteiga e polvilhe com 100gr de açúcar. Disponha as maçãs e cubra com o restante do açúcar e a manteiga em pedacinhos. Coloque em fogo brando, até o açúcar começar a mudar de cor. Coloque a massa, ajustando as bordas para baixo e cobrindo todas as maçãs. Asse em forno médio, até que a massa fique levemente dourada. Vire a torta, sobre um prato, com todo o cuidado, tendo certeza que não ficou nada colado ao fundo. Sirva morna.