

TARTE TATIN DE MAÇÃ

INGREDIENTES

1 embalagem de massa folhada
1/2 kg de maçãs
100 g de açúcar
3 colheres de manteiga sem sal
sorvete de creme (para servir, opcional)

MODO DE PREPARO

Utilizando a forma redonda como molde (cerca de 22 cm diâmetro) corte um círculo da massa folhada. Utilizando um garfo faça furos em toda a massa para ventilação, reserve.

Descasque e limpe as maçãs, retirando os caroços e as pontas.

Corte-as em 4 partes (4 gomos).

Em uma panela grande a temperatura média, distribua o açúcar de forma uniforme e derreta até o ponto de caramelo (alaranjado).

Mexa com a colher caso seja necessário (desmanche caroços se houver).

Adicione a manteiga, mexa constantemente até ficar com uma cor marrom claro cremosa.

Adicione as maçãs, e mexa com atenção para que o suco das maçãs dissolva todo o caramelo que estava antes grudado a panela.

Cozinhe por 15 a 25 minutos, virando constantemente as maçãs de forma que todas sejam banhadas no caramelo.

Retire do calor quando o caramelo reduzir totalmente (voltando ao ponto de quando foi começada a receita).

Tenha cuidado para não queimar o caramelo, pois pode amargar.

Arrume as maçãs na forma de forma circular, de forma para dentro.

Aperte-as bem umas contra as outras.

Preaqueça o forno a 190° C.

Coloque a massa que foi cortada anteriormente em cima das maçãs.

Enfie as bordas da massa para baixo, fechando as maçãs para dentro da torta.

Asse por 45 a 50 minutos, até que a massa esteja marrom e firme.

Deixe esfriar por 1 hora, então vire a torta sobre uma travessa.

Fatie e sirva com uma bola de sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17579-tarte-tatin-de-maca.html>