

TARTE TATIN (TORTA DE MAÇÃ FRANCESA)

INGREDIENTES

- De 10 a 12 maçãs duras tipo Gala
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga sem sal
- 1 colher de chá de canela
- 1 pacote de massa folhada pronta

MODO DE PREPARO

Em uma forma redonda de mais ou menos 24cms caramelize o açúcar no fogão e adicione a canela e a manteiga e mexa.

Retire do fogo e reserve.

Descasque e tire o caroço das maçãs e corte-as em quatro pedaços (primeiro ao meio e cada metade ao meio outra vez).

Coloque as maçãs com o lado redondinho voltado para baixo sobre o caramelo na forma. Encha bastante de maçãs pois elas murçam e o bonito da torta é deixa-la sem espaços entre uma maçã e outra. Polvilhe um pouco mais de canela nas maçãs se preferir.

Leve as maçãs para assar em fogo médio 220°C por 10 a 15 minutos, até ficarem macias porém firmes.

Retire a forma do forno e com cuidado cubra toda a parte de cima com a massa folhada. Arrume as bordas da massa para dentro da forma, como se estivesse cobrindo as maçãs.

Leve a forma para o forno novamente e asse até dourar bem a massa folhada. (O tempo varia de forno para forno, em média leva 30 minutos)

Retire a forma do forno e deixe esfriar por uns 3 minutos somente para que não seque o caramelo.

Vire a torta em um prato de vidro de preferência pois fica muito bonita. Sirva quente ou fria com Chantilly ou sorvete de creme.

Essa é uma receita muito famosa na França.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43227-tarte-tatin-torta-de-maca-francesa.html>