



TARTE GRADEADA DE MAÇÃ

45 minutos | Porções: 12 fatias

Ingredientes:



Massa:

- 250 g de farinha
- 120 g de açúcar
- 125 g de margarina
- 1 pouco de água
- Pão ralado q.b.
- Margarina para untar

Recheio:

- 4/5 maçãs grandes
- sumo de limão
- canela + açúcar
- sultanas
- clara de ovo para barrar



Preparação:

- Comece por misturar a farinha com o açúcar. De seguida, regue estes ingredientes com a margarina derretida. Mexa tudo primeiramente com uma colher de pau e depois com as mãos até estar tudo misturado e formar uma “areia”.
- Nesta altura, deite um pouco de água fria. O suficiente para molhar a massa e permitir que esta se comece a ligar. Forme uma bola e coloque-a a descansar no frigorífico.
- Enquanto a massa descansa, barre uma forma de tarte de fundo falso com margarina e depois polvilhe com farinha. Após cerca de meia-hora de a massa estar a descansar no frigorífico, retire cerca de 2/3 da mesma e forre com ela a tarteira no fundo e na lateral. Polvilhe o fundo com pão-ralado e pique-o com um garfo para a massa respirar.
- De seguida coloque uma camada de maçã reineta cortada aos cubos não muito grandes, os quais deverão ser previamente regados com sumo de limão para não oxidarem.
- Depois deite sultanas e canela misturada com açúcar, que deverá preparar antecipadamente numa tacinha. Repita a operação por mais duas vezes, ou seja: maçã, sultanas, canela e açúcar.
- Por fim, faça rolinhos com o restante 1/3 da massa de forma a fazerem grade. Pincela-se com clara de ovo. Vai ao forno quente durante 15/10 minutos para corar, depois por mais 35/40 minutos em forno baixo para cozer. Serve-se depois de fria com gelado de baunilha e ou chantilly.

