

Tarte de Maçã

uma tentação...



Ingredientes

250g **Pastel de Nata**
500ml leite
1 base de massa quebrada
1 casca de limão
1 pau de canela
2 maçãs
Gel Brilho q.b.

Preparação

- 01** Ferva o leite com a casca de limão e o pau de canela. Tape e deixe arrefecer.
- 02** Coloque a base de massa quebrada numa tarteira e reserve.
- 03** Misture o **Pastel de Nata** no leite previamente aromatizado, retirando a casca de limão e o pau de canela.
- 04** Coloque o preparado na tarteira.
- 05** Descasque as maçãs, corte-as em fatias finas e coloque-as sobre o creme.
- 06** Leve ao forno a 220°C cerca de 20 minutos.
- 07** Deixe arrefecer. Pincele com **Gel Brilho** para um acabamento perfeito.

Nota: Foi utilizada uma tarteira de 24 cm.