

TARTE DE MAÇÃ E PÊRA SEM AÇÚCAR E SEM GLÚTEN



Revista
Fev. | Mar. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: João Militão, Luís Ricardo

PARA 4 PESSOAS

INGREDIENTES

Massa: 370 g de muesli sem glúten • 100 g de margarina vegetal

Recheio: 6 maçãs Gran Smith • 6 pêras Rocha • Canela em pó a gosto

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 180 °C • De seguida, unte uma forma de tarte de fundo amovível com 22 cm de diâmetro • Numa misturadora coloque a margarina e o muesli sem glúten • Logo que esteja ligado, deite numa forma de tarte, formando uma base com cerca de 1,5 cm de altura • Descasque as maçãs e as pêras, e corte-as em cubos • Coloque-as depois num tacho e tape até ficarem macias • Acrescente a canela em pó e retire do lume • Deite o preparado obtido com as maçãs, as pêras e a canela na forma, por cima da base já preparada • Como acabamento, decore o topo da tarte com fatias de maçã e pêra • Finalize polvilhando a tarte com canela em pó • Leve ao forno até obter um tom dourado • Sirva ainda quente

DICA

Pode acompanhar a tarte quente com uma bola de gelado de baunilha e um doce de frutos silvestres (caseiro). Desta forma, consegue harmonizar o sabor e torná-lo mais suave