

Tarteletes De Maça e Avelãs

Sobremesa —   45 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarteletes-de-maca-e-avelas



Ingredientes

1 embalagem de massa quebrada Continente
3 c. sopa de óleo de coco
6 c. sopa de avelãs picadas
2 c. sopa de açúcar moreno
3 maçãs Gala
Mel q.b.

Confeção

1. Forre 4 formas de tartelete com papel vegetal.
2. Forre cada uma, de seguida, com 1 círculo de massa quebrada e pressione-o bem.
3. Volte a cobrir as formas com papel vegetal e grão seco e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.
4. Retire-as, deixe-as arrefecer, descarte o grão e o papel vegetal e reserve.
5. Num robô de cozinha, insira o óleo de coco, as avelãs e o açúcar moreno e triture até obter uma areia grossa e húmida.
6. Divida esta mistura pelas formas.
7. Corte as maçãs, bem lavadas, em fatias finas e coloque-as sobre as tarteletes.
8. Regue-as com um fio de mel. • Leve-as ao forno por cerca de 15 minutos.