

# Tarte de Maçã e Abóbora

Receita de Marli Henriques



Nesta Páscoa saiu-se um pouco da tradição do Folar... E concentrei-me antes na nossa abóbora. Esta tarte é tão simples de se fazer, como é de deliciosa.

Para os mais gulosos, acompanha bem uma bola de gelado... Ou umas amêndoas!

(Serve 6)

Ingredientes para a massa:

- 250 g farinha
- 80 g manteiga, aos cubos
- 30 g puré de abóbora
- 1 Ovo
- 2 Colheres de sopa de água
- Pitada de sal

Ingredientes para o recheio:

- 4 Maçãs sem caroço, aos cubos
- 5 Colheres de sopa de açúcar amarelo
- Canela, erva-doce, sumo de limão q.b.

Mistura-se a farinha com o sal. Junta-se a manteiga aos cubos, e com os dedos, vai-se desfazendo a manteiga até que a massa fique com a textura de areia. Bate-se ligeiramente o ovo, com a água e o puré de abóbora. Acrescenta-se ao preparado anterior e amassa-se. Faz-se uma bola com a massa e leva-se ao frio durante uns minutos.

No entanto, numa tigela mistura-se as maçãs aos cubos, com o açúcar amarelo, umas gotas de sumo de limão, canela e erva-doce a gosto. Deixa-se repousar durante uns minutos.

Pré-aqueça o forno a 160°C. Prepare um tabuleiro ou forma de tarte, untado e polvilhado com farinha.

Estica-se a massa e coloca-se parte no tabuleiro. Coloca-se o recheio de maçã no seu interior, aproveitando todos os sucos. Com a restante massa, é possível fazer uma tampa, tranças ou mesmo flores e folhas, sendo que isso fica ao critério e imaginação de cada um!

Leva-se ao forno cerca de 40mins; após esse tempo, levantar a temperatura até aos 180°C e deixar aproximadamente mais uns 20 minutos.

