

# TARTE TATIN ORGÂNICA

Receita refrescante, prática e rápida.

## **Ingredientes (massa):**

- 1  $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de farinha de trigo orgânica
- 100 g de manteiga orgânica gelada em cubos
- 1 colher (sopa) de açúcar orgânico
- 1 pitada de sal orgânico
- 1 a 3 colheres (sopa) de água gelada

## **Ingredientes (recheio):**

- 6 maçãs verdes orgânicas
- $\frac{1}{2}$  limão tahiti orgânico
- 120 g de manteiga orgânica
- 1  $\frac{1}{4}$  xícara (chá) de açúcar orgânico
- canela em pó a gosto

## **Modo de preparo (massa):**

Corte a manteiga em cubinhos. Misture a farinha, o açúcar, e o sal em um bowl. Em seguida coloque os cubos de manteiga e misture com as mãos sem desmanchar completamente a manteiga. Vá adicionando água gelada até conseguir formar uma bola. Deixe pedacinhos de manteiga aparentes, na massa, não trabalhe ela demais, quanto menos mais crocante ela fica. Embrulhe a massa com papel filme. Leve à geladeira por umas 3 horas.



### **Modo de preparo:**

Descasque e retire as sementes das maçãs. Corte a maçã (na vertical) em 4 partes e regue com o suco de limão. Em uma panela, coloque o açúcar e a manteiga e leve ao fogo médio. Deixe a mistura ficar amarelada, baixe o fogo e coloque as maçãs. Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos.

Em uma forma redonda antiaderente, distribua as maçãs sem deixar folgas, formando uma escama. Regue a calda que ficou na panela e polvilhe canela em pó. Abra a massa numa superfície enfarinhada, até ficar um pouco maior que a forma (use um rolo de macarrão). Coloque a forma sobre a massa já aberta e com uma faca corte margem (deixe pelo menos 1 cm). Coloque a massa na forma cobrindo as maçãs.

Com a ajuda de um garfo, force as bordas da massa para baixo (lembre-se de que a torta será virada depois de assada). Leve a torta em forno pré-aquecido (180 graus) e deixe assar por 50 minutos ou até que a massa fique dourada.

Para desenformar a torta coloque um prato sobre a forma e vire de uma vez. O ideal é desenformar ela ainda morna, para ela

não grudar.

Todos esses ingredientes estão disponíveis à venda na plataforma **Raízs**, plataforma pioneira em conectar consumidores de alimentos orgânicos aos pequenos produtores de todo o Brasil. Corre lá e dê uma olhada!!!