

Tarte de Maçã Merengada

INGREDIENTES PARA 6 FATIAS

1 kg de maçãs reineta
250g de açúcar
4 ovos
100g de açúcar
80g de manteiga
1 pau de canela
1 colher de chá de essência de baunilha
Sumo de 1 limão pequeno
1 base redonda de massa folhada para tartes



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f23/tarte-maca-merengada-43147/>

1. Descasque as maçãs e corte-as em pedaços para um tacho.
Regue tudo com o sumo de limão.
Junte os 250g de açúcar e o pau de canela.
Mexe.
2. Leve ao lume, tape e deixe cozinhar em lume brando, aproximadamente 20 minutos.
Quando a maçã se desfizer totalmente e fique puré, retire do lume.
Deixe arrefecer um pouco.
3. Parta os ovos e separe as gemas das claras.
Ao puré de maçã, misture a essência de baunilha e a manteiga.
Retire o pau de canela.
Por fim, junte as gemas e misture energicamente.
4. Leve novamente ao lume e deixe cozinhar em lume brando, sem parar de mexer até que engrosse.
Retire antes que comece a borbulhar.
5. Numa tarteira com 32 cm de diâmetro e fundo amovível, estenda a massa folhada e acalque bem.
Por cima, espalhe o puré de maçã.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C com a grelha de baixo ligada e deixe cozer durante 15 minutos.
6. Entretanto, bata as claras em castelo bem firmes.
Quando estiverem firmes, junte os 100g de açúcar e bata até que fique um merengue.
Passados os 15 minutos, retire a tarte do forno e com a ajuda de um saco de pasteiro, espalhe o merengue por cima.
7. Leve novamente ao forno e deixe cozer entre 15 a 20 minutos, até que o merengue fique lourinho.
Retire a tarte do forno e desenforme.
Sirva a tarte quente ou fria, polvilhada com um pouco de canela em pó.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!