

Tarte de Maçã da Vovó Donalda



- 2 chávenas de farinha
- 1 ½ chávena de açúcar
- 1 colher (chá) de fermento
- 6 maçãs cortadas em meias luas
- canela q.b.
- sultanas q.b.
- 200 g de manteiga derretida
- 3 ovos
- 3 colheres de (sopa) de açúcar

Unte um pirex, rectangular ou redondo, com manteiga. Coloque sobre o fundo as maçãs descascadas e cortadas em meias-luas. Polvilhe com canela e sultanas a gosto. Por cima coloque a farinha que foi previamente misturada com o açúcar e o fermento. Regue com a manteiga derretida e, por fim, adicione-lhe os ovos batidos com as colheres açúcar. Leve ao forno a cozer até ficar dourada (todos os elementos se misturarão formando uma massa). Deixe arrefecer e sirva morna ou fresca, conforme preferir.