TORTA DE MAÇÃS

INGREDIENTES

Massa

1 ovo

125 g de farinha de trigo

125 g de manteiga ou margarina

100 g de açúcar

1 pitada de sal

Outros:

6 maçãs

1 limão

açúcar a gosto

canela

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes até formar uma bola bem homogênea.

Deixe descansar por uma hora (ou compre uma massa pronta)

Abra a massa após este tempo.

Coloque o forno pra aquecer 180° C

Lavar, descascar e cortar em 4 as maçãs, retire as sementes e fatie tipo meia lua.

Coloque em uma saladeira com suco de 1 limão para não oxidar.

Acrescente um colher (sopa) de açúcar ou um sachet de açúcar com baunilha 7 g

Distribua as fatias de maçã sobre a massa numa forma (redonda de preferência)

Coloque canela à vontade por cima e leve para assar 35 à 40 minutos ou até dourar ao teu gosto.

Saboreia fria ou quente com uma bola de sorvete sabor baunilha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13412-torta-de-macas.html