TORTA DE MAÇÃ (COM FORMATO DE ROSA)

INGREDIENTES

1 unidade de massa folhada

3 unidades de maçãs

100 g de geleia (da sua preferência)

1 pitada de canela em pó

1/2 unidade de limão (suco)

MODO DE PREPARO

Abra a massa e corte em tiras com cerca de 10 cm de largura e reserve.

Corte as maçãs em 4, retire a parte do meio e corte em fatias finas.

Leve ao fogo médio uma panela com água até metade e o suco de limão. Quando a água estiver quente, mas não fervendo, mergulhe as maçãs e retire quando estiverem amolecidas.

DICA: as maçãs não deverão estar desmanchando, com este passo pretende-se apenas que elas fiquem um pouco modeláveis.

Se preferir, pode cumprir o passo anterior no micro-ondas: coloque a água, o suco e as maçãs numa vasilha para micro-ondas, e cozinhe por 5 minutos. Escorre reserve.

Comece por espalhar generosamente a geleia sobre cada tira de maçã.

Disponha as fatias de maçã sobreposta ao longo das tiras de massa, mas apenas em uma das metades. Polvilhe com canela em pó.

Em seguida dobre a outra metade da massa folhada sobre as maçãs de forma a cobrir apenas uma parte delas. Pressione as pontas da massa, para que a geleia não escape durante a assadura.

Para terminar a montagem, envolve a massa cuidadosamente. Quando chegar ao final, poderá ver que as rosas estão formadas.

Forno preaquecido a 180º C por 35 a 40 minutos, vigiando a assadura nos minutos finais, para evitar que a massa queime.

DICA: Para que as rosas não percam a forma, asse em uma forminha de cupcake.

Retire as rosas e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13653-torta-de-maca-com-formato-de-rosa.html