CROSTATA – TORTA RECHEADA DE GELEIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de farinha de trigo

100 g de açúcar

2 gemas

1 ovo

100 g de manteiga

1 colher (chá) de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio:500 g da sua geleia preferida

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e a manteiga até obter uma mistura homogênea.

Adicione o açúcar e essência de baunilha e misture por aproximadamente 10 minutos.

Adicione o ovo e as gemas à mistura e continue batendo.

A massa estará no ponto quando apresentar uma textura macia e homogênea; enrole-a e leve ao freezer por 1 hora.

Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada.

Posicione a base da torta em uma forma de aro removível untada, recortando os excessos com uma faca.

Faça pequenos furos com um garfo na massa para evitar que quebre quando aquecer.

Despeje a geleia de forma uniforme sobre a massa.

Abra novamente as sobras da massa e corte pequenas tiras para cobrir a torta, deixando um espaço de aproximadamente 1 cm entre elas.

Leve ao forno preaquecido a 180º C por 40 minutos.

Deixe descansar na geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14220-crostata-torta-recheada-de-geleia.html