

TORTA DE MAÇÃ INÊS

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

1 xícara (chá) de açúcar

200 g de manteiga

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 ovos batidos

1/2 xícara (chá) de passas de uva sem caroço

5 maçãs

2 colheres (sopa) de canela em pó

5 colheres (sopa) de açúcar cristal

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs, retire as sementes e corte-as em fatias não muito finas.

Passe as fatias no açúcar cristal misturado com a canela em pó e reserve.

Unte uma forma refratária com manteiga e forre o fundo com uma camada de fatias de maçã.

Misture a farinha de trigo, o açúcar, o fermento em pó e coloque por cima da camada de maçãs.

Corte a manteiga em fatias finas e cubra elas com uma camada de farinha.

Distribua, por cima, as passas de uva.

Bata os ovos ligeiramente e distribua por cima da manteiga e das passas.

Cubra tudo com fatias de maçã e polvilhe com mais açúcar e canela.

Leve tudo ao forno preaquecido a 200º C até dourar.

Deixe esfriar e sirva acompanhada de um bom chá ou refresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17695-torta-de-maca-ines.html>