

TORTA DE MAÇÃ – FÁCIL E PRÁTICO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 7 maçãs

1 colher de canela em pó

1 colher de farinha de trigo

3 colheres de açúcar

MASSA:

Massa: 1 xícara de manteiga

3 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Descasque as maçãs em formas de cubinhos.

Leve as maçãs já cortadas e descascadas até um recipiente, adicionando a canela, açúcar e a farinha de trigo, misture bem.

MASSA:

Massa: Em um outro recipiente, adicione a manteiga e a farinha de trigo e misture bem.

Adicione 3 colheres de água e misture mais uma vez até que fique uma massa homogênea.

Em seguida, transfira para uma bancada e abra a massa com ajuda de um rolo de massa.

Coloque a massa em uma forma (de sua preferência) e modele a mesma no formato da forma, deixando o centro da forma livre para o recheio.

Em seguida, coloque o recheio e faça algumas tirinhas com a massa que sobrou, aplicando-lhe sobre o recheio, formando assim uma cobertura em sua torta.

Leve ao forno a 200° C, por cerca de 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21242-torta-de-maca-facil-e-pratico.html>