LINZERTORTE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

350 g ou 3 xícaras (chá) de framboesa

220 g ou 2 xícaras (chá) de oxicoco

110 g ou 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 colher (sopa) de água fria

1 colher (sopa) de maisena diluída em 1 copo de água fria

3 xícaras (chá) de massa para torta

farinha de trigo para polvilhar

1 ovo batido

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Em uma panela, cozinhe as frutas, o açúcar e a água por 5 minutos, até que adquiram consistência de calda. Em seguida, adicione a maisena e mexa bem.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada até que ela fique com 1/2 cm de espessura e use-a para forrar uma forma ondulada para torta de 20 cm X 5 cm e corte em tiras.

Fure a base da torta com um garfo e acrescente a mistura de frutas.

Cubra a torta com as tiras de massa, cruzando-as, e pincele o ovo sobre a massa.

Asse a torta por 20 a 25 minutos, até que a massa fique dourada.

Deixe esfriar antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22438-linzertorte-de-frutas-vermelhas.html>