

TORTA DE UVA SANTA ISABEL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de margarina culinária

2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de maisena ou amido de milho

1 ovo

1 colher (café) de sal

RECHEIO:

Recheio: 650 g de uva preta tipo santa isabel

1 xícara de açúcar cristal integral marrom claro

3 colheres (sopa) de amido de milho ou maisena

1/4 de xícara de xarope de mel

3 colheres (sopa) de amêndoas ou castanhas trituradas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte a margarina, a farinha de trigo, maisena ou amido de milho, ovo e o sal em um recipiente e mexa bem até que a massa desgrude do fundo.

Abra a massa com um rolo, forre o fundo e as laterais da forma e cubra bem os cantos na forma desmontável porque o recheio cru é muito líquido.

Reserve a massa que sobrar para cobrir com tirinhas e dar acabamento na torta.

RECHEIO:

Recheio: Retire as uvas dos cabinhos, lave e misture - as com o açúcar, 2 colheres de maisena e o mel.

Misture tudo, amassando um pouco as uvas e deixe descansar por 2 horas.

MONTAGEM:

Montagem: Sobre a massa no fundo da forma, polvilhe uma colher de maisena e metade das castanhas trituradas. Cubra com as uvas temperadas do recheio, depois polvilhe sobre o recheio o restante das castanhas trituradas e com a massa que sobrou, faça tirinhas para dar o acabamento da torta.

Asse em forno médio por 50 minutos e está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23301-torta-de-uva-santa-isabel.html>