

# TORTINHA DE MAÇÃ DA ANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
1 xícara de (chá) de açúcar  
1 xícara de (chá) de leite  
2 xícaras de (chá) de farinha de trigo  
3 colheres (sopa) de margarina  
1 colher (sopa) de fermento  
1 ovo

### RECHEIO:

Recheio:  
1/2 xícara (chá) de água  
1 colher (sopa) de maisena  
1/2 xícara (chá) de açúcar  
1/2 suco de limão ou laranja  
1/2 colher (chá) de canela em pó  
1 maçã picada e sem casca

## MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena na água e leve ao fogo.  
Acrescente o açúcar, a canela e o suco do limão/laranja em seguida.  
Quando começar a engrossar, adicione a maçã.  
Abaixe o fogo e espere até o caldo ficar bem viscoso e a maçã estiver molinha.  
Desligue o fogo e reserve.  
Na batedeira, misture a farinha, o açúcar, o leite, a farinha, a margarina e o ovo.  
Quando estiver homogêneo, coloque o fermento.  
Em forminhas de empadinha untadas, adicione 1 colher (sopa) de massa e 1/2 colher (sopa) de recheio.  
Para deixar mais bonito, coloque um fio de massa por cima do recheio.  
Leve ao forno preaquecido a 200º C, por 15 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23991-tortinha-de-maca-da-ana.html>