

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>