TORTINHA DE MAÇÃ DA ANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de (chá de açucar

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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