

TORTINHAS DE MAÇÃ VERDE

INGREDIENTES

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo

2 ovos

1/3 xícara de azeite de oliva

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (sopa) de erva doce

1 colher (café) de sal

1 maçã verde em fatias

MODO DE PREPARO

Misture os ovos com 1 xícara do açúcar mascavo, o sal e o azeite de oliva.

Bata com o garfo até ficar homogêneo.

Acrescente 2 xícaras de farinha, a erva doce e o fermento e misture até ficar homogêneo.

Aos poucos, comece a acrescentar o restante da farinha e vá sovando até conseguir uma massa que não grude mais nas mãos.

Divida a massa em 6 porções (bolinhas) iguais.

Em uma superfície enfarinhada, abra uma das porções até ficar com 1/2 cm de espessura.

Modele com os dedos de forma que fique em formato quadrado.

Com uma faca, recorte um quadrado por dentro deste quadrado maior e dobre as abas para o lado de dentro.

Fure o interior da massa com um garfo. Coloque as fatias de maçã por cima do quadrado e polvilhe-as com duas colheres de açúcar mascavo, regando com um fio de azeite de oliva.

Faça o mesmo com cada uma das porções de massa.

Asse em fogo médio, em forma untada com óleo, por aproximadamente 30 minutos (até a massa ficar dourada).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24231-tortinhas-de-maca-verde.html>