

TORTA DE AMEIXA LA MARTINA

INGREDIENTES

125 g de manteiga
150 g de açúcar cristal
200 g de farinha de trigo
1 ovo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (café) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de água fria
4 ameixas vermelhas com casca
açúcar de confeiteiro e canela a gosto, para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture a manteiga com o açúcar cristal.

Depois de bem misturado, acrescente a farinha, o ovo, o fermento, a essência de baunilha e a água.

Misture bem até obter uma mistura homogênea.

Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo, uma forma redonda de 30 cm de diâmetro, com fundo removível.

Coloque a massa nessa forma e corte as ameixas em pedaços grandes, com casca.

Disponha em forma uniforme com as ameixas sobre a massa.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro e canela.

Asse em forno preaquecido a 180º C, por cerca de 30 minutos ou até dourar.

Deixar esfriar e desenforme.

Por fim, polvilhe açúcar de confeiteiro sobre a torta para dar acabamento e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/24315-torta-de-ameixa-la-martina.html>