

TORTA DE MAÇÃ DA TITIA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

120 g de manteiga derretida

2 ovos

RECHEIO:

Recheio:6 maçãs fuji grande (as que eu usei), cortadas em fatias finas e as reserve.

6 gemas

1 litro de leite integral

6 colheres (sopa) de amido de milho

1 leite condensado

1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

20 g de margarina

1 xícara de água

1 colher (sopa) de amido de milho

POLVILHAR:

Polvilhar: 1 colher (sopa) de açúcar e 1/2 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o açúcar e o fermento e misture.

Em seguida, acrescente a margarina derretida com os 2 ovos, e misture para formar uma massa, que não grude nos dedos.

Enrole a massa em um papel filtro e leve à geladeira.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela grande, coloque as gemas e o leite moça e misture bem.

Acrecente o leite morno e as 6 colheres de sopa de amido de milho.

Em fogo baixo, misture-os até formar um mingau consistente e deixe esfriar.

CANELA:

Canela:Coloque a meia xícara de açúcar, a margarina, a canela, amido de milho e água numa panela em fogo médio, até engrossar e ferver.

Caso fique um pouco grossa acrecente mais água.

MONTAGEM:

Montagem:Corte a massa e 2/3 dela você abre para cobrir a forma (a forma que utilizei foi de fundo removível de 28 cm de diâmetro).

Em seguida, acrecente uma parte do mingau branco, cubra com as fatias de maçã e molhe-as com a calda de canela.

Repita o procedimento, colocando a outra parte do mingau, as fatias de maçã e a calda de canela.

Depois é só abrir o 1/3 de massa que restou, cortar em tiras e as trançar e intercalar pra cobrir a torta.

Asse em forno preaquecido a 200º C, por 45 minutos.

Quando a massa estiver dourada, pode se retirar do forno e após 30 minutos já poderá ser servida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24336-torta-de-maca-da-titia.html>