

TORTA DE MAÇÃ VERDE

INGREDIENTES

4 maçãs verdes sem casaca picadas

1 xícara de açúcar

canela a gosto

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara de água

100 g de manteiga ou margarina gelada

500 g de farinha de trigo

1 ovo inteiro

1/2 xícara de açúcar

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

Numa panela, tempere as maçãs descascadas com o açúcar e a canela e leve ao fogo para cozinhar por cerca de 10 minutos.

Dissolva a maisena na água fria.

Quando as maçãs ferverem, acrescente a maisena dissolvida e mexa até engrossar o caldo.

Desligue e espere esfriar.

Misture a farinha de trigo com o açúcar, a manteiga/margarina e o ovo até obter uma massa lisa.

Leve a massa embrulhada para descansar na geladeira até o recheio esfriar.

Preaqueça o forno a 180º C.

Forre o fundo e as laterais duma assadeira com a massa e adicione o recheio.

Com o auxilio de um papel filme, abra a massa na medida da assadeira e feche as laterais.

Passe a gema e faça um corte em cruz na tampa da massa, para que o vapor possa sair durante o cozimento, e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24414-torta-de-maca-verde.html>