

TORTA DE MAÇÃ COM CASQUINHA CROCANTE

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 2 colheres (chá) de canela
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento
- 3 maçãs cortadas em cubinhos

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture a manteiga, o açúcar e os ovos até obter um creme fofo e branco.

Adicione a canela, a farinha de trigo, o fermento e misture bem até obter uma massa consistente.

Por último, adicione as maçãs já cortada em cubinhos e misture por mais alguns minutos.

Cubra um refratário com papel-manteiga, espalhe a massa por igual e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Deixe esfriar e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25602-torta-de-maca-com-casquinha-crocante.html>