

TORTA DE GOIABA

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
100 g de açúcar
2 gemas de ovo
150 g de manteiga sem sal
300 g de goiabada cascão

MODO DE PREPARO

Peneire a farinha com o sal em uma tigela.

Corte a manteiga gelada em pedacinhos, coloque-os na tigela e manipule tudo com um espátula dura até a manteiga ficar quase imperceptível.

Com a ajuda da palma da mão, solte aos poucos a massa até que fique com uma textura arenosa.

Em seguida, adicione o açúcar e as gemas levemente batidas.

Use de novo a espátula para misturar tudo.

Depois, coloque a mistura em uma mesa limpa e a manipule com a palma da mão outra vez.

Assim que a massa estiver pronta, cubra-a com um filme plástico e leve à geladeira por 1 hora, no mínimo.

Enquanto isso, corte uma goiabada, de preferência cascão para dar um gosto mais rústico e leve ao fogo médio, acrescentando água aos poucos até que ela fique pastosa.

Aproveite também para passar a manteiga e a farinha em uma forma.

Após 1 hora, tire a massa da geladeira e forre a fôrma com a mesma.

A seguir, coloque a goiabada dissolvida no meio da massa crua e faça tiras por cima da geleia no formato que quiser: quadrados, losangos, enfim, use a sua criatividade!

Por fim, preaqueça o forno a 180º C e coloque a torta para assar até a massa ficar dourada, aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26507-torta-de-goiaba.html>