

TORTA DE MAÇÃ PREGUIÇOSA

INGREDIENTES

- 3 maçãs fugi
- 3/4 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha
- 100 g ou 3 colheres de manteiga ou margarina derretida
- 3 ovos
- canela em pó a gosto
- 1 colher (sopa) de açúcar para a canela
- 4 castanhas-do-pará (opcional)
- 1 pitada de sal
- 1 sachê ou 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar, a farinha e o fermento.

Corte as maçãs em meia luas e disponha numa forma untada com manteiga ou margarina.

Após misturar a colher de açúcar com a canela, espalhe menos da metade dessa mistura por cima das maçãs.

Em seguida, espalhe aproximadamente metade da mistura de farinha e 1 colher e 1/2 de margarina derretida por cima.

Repita o processo desde a maçã.

Esta será a segunda e última camada de maçã, se for usar castanha, coloque neste momento.

Adicione a farinha, todo o resto de manteiga e os 3 ovos batidos com uma pitada de sal (deixe um pouco do açúcar com canela pra pôr no final).

Fica uma sopa por cima, não faz mal se ficar com partes de farinha pra fora.

Agora espalhe o que sobrou do açúcar com canela.

Coloque por 35 minutos no fogo médio e está pronta.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27134-torta-de-maca-preguicosa.html>