

TORTA INTEGRAL DE FRANGIPANE COM MAÇÃ CARAMELADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara de farinha integral

1/2 xícara de farinha de coco

3/4 de xícara de margarina sem sal

3/4 de xícara de açúcar

1 ovo

1 pitadinha de sal

RECHEIO DE FRANGIPANE:

Recheio de Frangipane: 2 xícaras de farinha de amêndoas

4 ovos

1 xícara de açúcar

7 colheres (sopa) de mel

1/2 xícara de margarina ou manteiga sem sal

1 colher de farinha de coco

COBERTURA E MONTAGEM:

Cobertura e montagem: 3 maçãs cortadas em fatias (pode substituir pela fruta que quiser, por exemplo, peras ou bananas)

5 colheres (sopa) de açúcar

1/2 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal

1 colher de essência de baunilha ou meia fava de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque as farinhas numa vasilha grande com a manteiga gelada.

Misture com as mãos até virar uma farofa.

Coloque em seguida o açúcar, o ovo e uma pitadinha de sal.

Misture até ficar homogêneo.

Coloque a massa numa forma untada.

Asse até ficar durinha, mas não precisa dourar (assim a massa fica previamente assada).

RECHEIO:

Recheio: Bata na batedeira a margarina e o açúcar até ficar um creme homogêneo.

Adicione intercaladamente os ovos e as colheres de mel enquanto bate.

Depois que terminar de colocar os ingredientes líquidos, coloque as farinhas (de uma vez) e deixe misturando.

Reserve por 20 minutos na geladeira, enquanto isso você pode ir fazendo a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura:Coloque na frigideira a manteiga e o açúcar, espere derreter e coloque as maçãs e a baunilha.

Espere a maçã cozinhar na calda.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque o frangipane gelado em cima da massa que já está previamente assada.

Coloque as maçãs carameladas por cima .

Asse em forno baixo, a 180º C, até o recheio não estar mais líquido.

Se quiser, polvilhe canela e açúcar de confeiteiro por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27242-torta-integral-de-frangipane-com-maca-caramelada.html>