

# TORTA DE MAÇÃ, DAMASCO E CANELA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de farinha de arroz integral

1/4 de fécula de batata

1/4 de farelo integral de aveia fino

1/2 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de leite desnatado ou sem lactose morno

1 colher (sopa) de fermento em pó para bolo

1 colher (café) de bicarbonato

1/4 de xícara de óleo de canola

### RECHEIO:

Recheio: 2 maçãs médias

6 damascos

1 colher de sopa de açúcar mascavo

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Separe os ovos e retire a película das gemas.

Coloque no liquidificador o óleo, o leite morno, as gemas e bata por alguns segundos.

Em seguida, coloque a farinha de arroz, o farelo de aveia e a fécula de batata.

Acrescente o açúcar mascavo e deixe bater por cerca de 5 minutos.

Depois, bata as claras em neve.

Assim que a massa estiver bem homogênea, desligue o liquidificador.

Preaqueça o forno a 180° C.

Adicione as claras em neve à massa que foi batida liquidificador.

Em seguida, adicione o fermento, o bicarbonato e misture muito bem, sem bater.

Deixe descansar alguns segundos e monte a torta.

## RECHEIO:

Recheio:Descasque as maçãs e corte-as em lâminas.

Corte os damascos em pedaços pequenos.

Separe a canela e a colher de açúcar mascavo.

Unte a forma de, no máximo, 20 cm.

## MONTAGEM:

Montagem:Distribua as maçãs na forma já untada com manteiga sem sal e farinha de arroz.

Acrescente canela e salpique um pouquinho de açúcar mascavo sobre as maçãs.

Adicione um pouco da massa e, em seguida, novamente o recheio, agora com damasco, maçã, canela e um pouquinho do açúcar mascavo.

A última camada deve ser de massa, maçã, canela e mais um pouquinho da açúcar.

Leve ao forno por 30 minutos, mas fique atento, pois depende da potência do forno.

Verifique se está assado com palito de madeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27284-torta-de-maca-damasco-e-canela.html>