

LINZER TORTE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

350 g ou 3 xícaras chá de framboesa
220 g ou 2 xícaras chá de oxicoco
110 g ou 1/2 xícara chá de açúcar
2 colheres sopa de água fria
1 colher sopa de maisena diluída em 1 colher sopa de água fria
350 g ou 3 xícaras chá de massa para torta
farinha de trigo para polvilhar
1 ovo batido

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180ºC.

Em uma panela cozine as frutas, o açúcar e a água por 5 minutos até que adquiram consistência de calda.

Adicione a maisena e mexa bem.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada até que fique com 0,5 cm de espessura.

Com esta massa forre uma forma ondulada para torta de 20 cm x 10 cm x 5 cm.

Sove a sobra da massa até ficar com 0,5 cm e corte em tiras.

Fure a massa da torta com um garfo e acrescente a mistura de frutas.

Cubra a torta com as tiras de massa, cruzando-as e pincele o ovo sobre a torta.

Asse por 20 a 25 minutos ate que a massa fique dourada.

Deixe esfriar antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/28271-linzer-torte-de-frutas-vermelhas.html>