

TORTINHAS DE AMÊNDOAS DA ABIMA

INGREDIENTES

- 1 embalagem de mistura para bolo sabor laranja (450 g)
- 1/2 colher das de café rasa de bicarbonato de sódio peneirado
- 150 g de farinha de amêndoas
- 180 g de margarina culinária
- 1 colher das de chá de essência de baunilha ou de amêndoas amargas
- 2 ovos
- geleia de laranja para rechear
- 150 g de amêndoas laminadas
- 1/2 xícara das de chá de açúcar de confeitiro para polvilhar as tortinhas

MODO DE PREPARO

Misture bem a mistura para bolo com o bicarbonato, a farinha de amêndoas e incorpore a manteiga.

Junte os ovos, a essência e misture bem.

Coloque pequenas porções de massa em forminhas de fundo falso para tortinhas, coloque pequena porção de geleia e salpique amêndoas laminadas por cima.

Asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 15 minutos.

Sirva a gosto polvilhada com açúcar de confeitiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30533-tortinhas-de-amendoas-da-abima.html>