

TORTA INTEGRAL DE MAÇÃ E GRANOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 1/2 xícaras de trigo integral

2 1/2 xícaras de aveia em flocos médios

2 xícaras de açúcar mascavo

1 xícara de iogurte de morango

1/2 xícara de azeite de oliva

1 xícara de granola

1 xícara de mix de castanhas (nozes, amêndoas, castanha etc. Eu cortei ao meio ou em três partes)

3 maçãs cortadas em fatia

CALDA:

Calda: 1 ovo

1 colher cheia de mel

2 colheres cheias de açúcar mascavo

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos as castanhas. Vai ficar uma farofa molhada (coloque mais trigo se ficar muito molhada). Forre uma fôrma, colocando nos lados também, com essa farofa.

Acrescente as castanhas no resto da farofa (adicionei canela na massa - 1 colher de sobremesa).

Coloque uma camada de maçã, outra da farofa, mais uma de maçã e outra de farofa.

Jogue a granola por cima.

Bata os ingredientes da calda, na mão mesmo, e jogue por cima da torta.

Asse no forno, por 45 minutos em 180 graus. Se for aquecer o forno antes, deixe só 35 minutos. Isso vai depender de cada forno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32883-torta-integral-de-maca-e-granola.html>