

TORTA DE MAÇÃ E QUEIJO BRIE

INGREDIENTES

MASSA PODRE:

Massa podre: 300 g de farinha de trigo

1 pitada de sal

100 g de açúcar

125 g de manteiga

1 gema de ovo

100 ml de água

RECHEIO:

Recheio: 230 g de queijo brie em pedaços

6 maçãs médias, descascadas e picadas

2 colheres de sopa de manteiga

1 e 1/4 de xícara de açúcar mascavo

1 colher de sopa de canela

1 colher de sopa de noz moscada

3 colheres de sopa de farinha de trigo

mistura de (3 colheres de sopa de açúcar + 1 colher de sopa de canela)

MODO DE PREPARO

MASSA PODRE:

Massa podre: Em um processador de alimentos ou uma tigela grande, misture a farinha, o sal, o açúcar e a manteiga. Misture bem até obter uma farofa.

Acrescente a gema e a água, amasse até obter uma massa lisa. Forme uma bola, embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos.

Forre o fundo e os lados de uma forma que estava pré untada com manteiga.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o queijo em pedaços no fundo da massa.

Num pote, coloque o açúcar mascavo, canela, noz moscada, farinha e misture. Depois acrescente as maçãs picadas e misture para que todas elas fiquem empanadas com essa mistura.

Coloque as maçãs empanadas (só as maçãs) espalhadas na massa da torta (por cima do queijo brie).

Corte a manteiga em pequenos pedaços e espalhe sobre o recheio.

Espalhe por cima do recheio a mistura de açúcar e canela.

Coloque no forno por 45 minutos e deixe descansar durante 20 minutos antes de fatiar e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33453-torta-de-maca-e-queijo-brie.html>