

TORTA DE MAÇÃ DA MARITA

INGREDIENTES

5 maçãs do tipo fuji descascadas e cortadas em gomos

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 limão

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 ovo

1 colher de chá de fermento royal

100 g de margarina

6 gotas de baunilha

1 punhado de uvas passas sem sementes

conhaque ou rum a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs e coloque duas colheres de sopa de açúcar.

Esprema 1/2 limão sobre as maçãs e sacuda bem.

Reserve.

Em outra tigela colocar 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de açúcar, 1 ovo, 1 colher de chá de fermento royal, 100 g de margarina e 6 gotas de baunilha.

Misturar os ingredientes com as mãos até que fique uma massa homogênea.

Untar uma forma redonda com margarina e enfarinhar com um pouco de trigo.

Da massa pronta separe uma quinta parte e reserve para fazer a cobertura.

A massa restante coloque na forma e forre o fundo e as laterais.

Preaqueça o forno.

Espalhe um pouco de farinha de rosca sobre a massa. Coloque um pouco de uvas passas sem sementes.

Agora distribua as maçãs e o caldo que ficou na tigela. Se desejar respingue por cima um pouco de conhaque ou rum.

Polvilhe canela em pó.

Com a parte da massa que sobrou faça tiras e pequenas bolinhas, distribuindo por cima de toda a massa.

Polvilhe açúcar e pelotes de margarina.

Leve ao forno quente e espere 20 minutos antes de abrir o forno.

Deixe mais 20 ou 25 minutos e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35804-torta-de-maca-da-marita.html>