TORTA DE MAÇÃ E UVA COM SUCO DE LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de farinha de trigo

125 g de açúcar branco

125 g de manteiga

1 ovo

RECHEIO:

Recheio:2 maçãs

2 xícaras de uvas (sem semente)

4 laranjas

1/2 xícara de suco concentrado de uva

1/2 xícara de açúcar

4 colheres de sopa de amido de milho

2 colheres de chá de essência de baunilha

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Peneire a farinha e o açúcar e misture em uma tigela com a manteiga.

Adicione o ovo e amasse bem até formar uma massa lisa, faça uma bolinha e envolva em filme plástico. Deixe na geladeira por 20 minutos. Preaqueça o forno a 180ºC.

Retire a massa da geladeira e estique-a sobre uma forma mediana.

Com um garfo, faça diversos furinhos por toda a massa.Coloque a forma no forno e deixe por 15 minutos ou até as bordas dourarem.

RECHEIO:

Recheio:Pique as maçãs em pedaços medianos e as uvas ao meio.

Coloque em uma panela as maçãs e uvas cortadas com o açúcar e um pouco do suco de uva. Deixe no fogo, mexendo de vez em quando.

Extraia o suco das laranjas e junte com o resto do de uva. Use para dissolver o amido de milho e adicione a mistura na panela.

Adicione a essência de baunilha e a canela e mexa por bastante tempo, até a mistura engrossar e formar um creme firme. Tire do fogo.

Depois de esfriar um pouco, espalhe o recheio sobre a massa. Deixe na geladeira e sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36500-torta-de-maca-e-uva-com-suco-de-laranja.html