TORTA DE MAÇÃ DA TETÊ

INGREDIENTES

6 maçãs

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de baunilha

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de uvas passas sem caroço (opcional)

1 xícara (chá) de nozes picadas (opcional)

1 xícara (chá) de rum (opcional)

MODO DE PREPARO

Descascar e cortar as maçãs em cubos pequenos.

Bater os ovos, o açúcar, a farinha de trigo, a baunilha e o sal no liquidificador.

Caso queira utilizar os ingredientes opcionais, adicione-os à massa pronta com o auxílio de uma colher (sem bater no liquidificador).

Colocar as maçãs cortadas em uma forma untada e cobrir com a massa.

Assar em forno preaquecido a 180ºC até dourar (cerca de 30 a 40 minutos).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38791-torta-de-maca-da-tete.html