

# TORTA DE MAÇÃ COM GRANOLA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 xícara de farinha de trigo integral  
1 xícara de farinha de trigo branca  
2 colheres de chá cheias de fermento  
1 pitada de sal  
4 colheres de chá cheias de açúcar mascavo  
2 gemas  
4 colheres de sopa de leite  
50 g de margarina

### RECHEIO:

Recheio: 10 maçãs cortadas em cubinhos  
1 e 1/2 xícara de água  
açúcar a gosto (aproximadamente 6 colheres de chá cheias), preferencialmente mascavo  
açúcar de baunilha, cravo e canela em pó  
1 e 1/2 colheres de sopa de araruta

### COBERTURA:

Cobertura: Granola

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misturar tudo e amassar bem.  
Forrar uma forma (fundo e lateral) e pré-assar.

### RECHEIO:

Recheio: Ferver tudo até a maçã cozinhar e corar. Coar.  
Na calda fria acrescentar a araruta e cozinhar mexendo até ferver.  
Retirar a massa do forno, acrescentar o "mingau" de araruta, as maçãs cozidas e espalhar granola por cima.  
Levar ao forno para terminar de assar (aproximadamente 30 minutos em fogo baixo).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39372-torta-de-maca-com-granola.html>