

TORTA DE MAÇÃ DA VÓ

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 9 maçãs descascadas e picadas

açúcar a gosto

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela leve as maçãs picadas, o açúcar e a canela em pó. Fazendo um doce como se fosse um purê.

Reserve.

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes secos e peneire em uma tigela.

Faça um buraco no meio dos ingredientes secos.

E coloque a margarina, as gemas e a clara.

Amasse bem, não é necessário sovar.

Unte uma forma, somente com margarina.

E forre somente o fundo com a massa.

Leve ao forno por 30 minutos.

Após o tempo de forno, coloque o recheio reservado por cima.

E volte ao forno por mais 30 minutos. Retire, deixe esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39533-torta-de-maca-da-vo.html>