

TORTA DE MAÇÃ DA MAMITA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g de farinha de trigo

100 g de açúcar

2 gemas

150 g de margarina (fria)

1 colher de leite

1 colher de fermento em pó

raspas de limão

RECHEIO:

Recheio: 6 maçãs verdes ou vermelhas

suco de 1 limão

1 copo de água

100 g de açúcar

1 colher de canela em pó

2 colheres de sopa de maisena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte a farinha, açúcar, fermento, as gemas e a margarina.

Mexa com as mãos até que desgrude dos dedos.

Leve à geladeira por 20 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Numa panela junte o açúcar, as maçãs (já previamente descascadas e cortadas em tiras), a água, o limão e a canela. Deixe cozinhar por 30 minutos, mexendo de vez em quando. Quando estiver apurado, coloque a maisena (dissolvida num pouco de água) e mexa até virar um creme. Desligue o fogo e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa (metade) e coloque numa assadeira (de torta) ou num pirex. Não precisa untar.

Coloque o recheio (já resfriado).

Cubra com a outra metade da massa.

Pincele 1 gema de ovo para dourar.

Leve ao forno preaquecido por temperatura 220°C por 30 minutos ou até ficar dourado.

Retire do forno, deixe esfriar e pulverize com açúcar e canela.

Sirva quente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40353-torta-de-maca-da-mamita.html>