

TORTA DE MAÇÃ HOLANDESA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha

9 colheres (sopa) de água

150 g de manteiga (9 colheres de sopa médias)

RECHEIO:

Recheio: 8 maçãs descascadas cortadas em cubos

1 xícara de açúcar

3 colheres (sopa) de farinha

3 colheres (sopa) de rasas canela

(opcional) 1/2 xícara de leite condensado

(opcional) coco ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes da massa até que esta não grude mais nos dedos.

Disponha a massa em uma forma redonda untada e enfarinhada.

Despeje o recheio na massa, se quiser cobrir a torta use duas receitas de massa.

Coloque no forno preaquecido até que a borda da massa comece a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42397-torta-de-maca-holandesa.html>