

TORTINHA DE MAÇÃ ESTILO MC DONALD'S

INGREDIENTES

- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) ed canela em pó
- Suco de 1/2 limão ou 1 limão se você não gosta muito doce
- 1 maçã picada e sem casca
- Massa de pastel, bananada ou Rap 10

MODO DE PREPARO

Em uma panela fora do fogo, adicione a água com a maisena e misture para diluir. Junte o açúcar, canela em pó e o suco do limão. Acenda o fogo e misture até começar a ficar um molho cremoso.

Adicione a maçã picada. Reduza o fogo e continue misturando, até que cozinhe e o molho fique reduzido e cremoso e as maçãs macias.

Assim que o recheio estiver frio, comece a montagem utilizando as tortilhas/massas rap 10 ou massa de pastel/bananada (o que você tiver).

Coloque 1 1/2 colher (sopa) de recheio e feche a massa (se for massa grande, enrole como se fosse um embrulho, dobrando as pontas).

Colocar em uma frigideira óleo para cobrir toda a torta e espere-o estar bem quente. Frite e coloque para escorrer.

Em outro recipiente misture canela e açúcar à gosto e passe as tortinhas ainda quente nesta mistura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42498-tortinha-de-maca-estilo-mc-donalds.html>