

TORTA RÚSTICA ALEMÃ

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- 2 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de fermento
- 3 a 4 cravos-da-índia (moídos)
- 1 pacotinho de goiabada
- 1/4 de xícara de leite (ou água)

MODO DE PREPARO

Numa vasilha, coloque todos os ingredientes, menos a goiabada e a xícara de leite (ou água). Misture tudo, com uma colher, e depois, com as mãos, até formar massa homogênea (ela fica compacta, mas gordurosa).

Reserve um pouco da massa, e o restante, forre uma forma pequena (ou um pirex), sem a necessidade de untar.

À parte, derreta em fogo baixo, a goiabada no leite ou na água.

Modele tirinhas com a massa reservada.

Sobre a massa que está na forma, coloque a goiabada derretida, e sobre elas, as tirinhas modeladas, que deverão formar uma espécie de "quadriculado".

Leve ao forno moderado (180°C), de 30 a 40 minutos, até que doure levemente.

O recheio também pode ser de geleia de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46625-torta-rustica-alema.html>