

TORTA DE MAÇÃ COM SORVETE

INGREDIENTES

- 2 massas de pastelão de forno
- 3 maçãs médias
- 400 g de açúcar
- 2 colheres de amido de milho
- 2 copos de água
- 1 ovo
- sorvete de creme (quantidade equivalente a 4 bolas)

MODO DE PREPARO

Picar as maçãs em pequenos cubos e jogar em uma panela, com a água e o açúcar.

Se necessário for, acrescentar mais açúcar. Deixar fervendo até a maçã ficar bem mole. Acrescentar o amido de milho dissolvido em meio copo de água. Ferver até engrossar.

Colocar o recheio na massa de pastel de forno (um pouco em uma e outro pouco na outra). Para selar usar a clara de ovo como cola e amassar (pra fechar) com o garfo (cuidado para não colocar recheio demais e quebrar a massa).

Pincelar a gema do ovo sobre os pastelões.

Os pastelões devem ser assados no forno a 180°C, até ficarem douradinhos.

Retirar do forno, cortar cada pastel ao meio e servir em um prato de sobremesa com uma bola de sorvete de creme.

Deve ser servido quente, para contrastar o quente da torta de maçã com o frio do sorvete de creme!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46806-torta-de-maca-com-sorvete.html>