

TORTINHAS DE MAÇÃ CROCANTE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo de açúcar
2 ovos
3 1/2 colheres de margarina
2 colheres de leite
1 colher de fermento para bolo
farinha de trigo até soltar das mãos

PARA O RECHEIO:

Para o recheio: 2 latas de leite condensado
2 latas de água (usar a medida da lata)
2 colheres de leite em pó
2 colheres de amido de milho

PARA A CALDA DE MAÇÃ:

Para a calda de maçã: 3 maçãs cortadas em fatias finas com casca
1 copo de açúcar
suco de 1 limão
açúcar com canela para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes com as mãos até ficar uma massa homogênea.
Unte 25 forminhas de empada com margarina e farinha e espalhe a massa com os dedos.

PARA FAZER O RECHEIO:

Para fazer o recheio: Coloque todos os ingredientes do recheio em uma panela e mexa em fogo baixo até começar a engrossar.

Espalhe o recheio dentro das forminhas já com a massa.

PARA FAZER A CALDA DE MAÇÃ:

Para fazer a calda de maçã: Em uma panela coloque as fatias de maçã, o açúcar e o limão, deixe ferver até virar uma calda,

deixe ficar morno

Divida a calda nas tortinhas e coloque dois pedaços de maçã em cada uma.

Polvilhe açúcar com canela e leve para assar em fogo baixo até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46968-tortinhas-de-maca-crocante.html>