TORTINHA DE MAÇÃ FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote de massa folhada

3 maçãs

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de açúcar

1/2 limão

1/2 colher (chá) de canela

noz-moscada a gosto

2 colheres (sopa) de água

1/2 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Descasque as maçãs e corte

Em uma panela, derreta a manteiga e acrescente 2 colheres de açúcar

Mexa bem

Adicione as maçãs e o suco de 1/2 limão

Deixe reduzir um pouco

Acrescente mais 1 colher de açúcar, a canela, e a noz

Dissolva o amido em 2 colheres de água e adicione à panela

Mexa mais um pouco

Em seguida, leve à geladeira por 20 minutos

Abra a massa folhada e corte em retângulos

Coloque um pouco do recheio na metade do retângulo e feche a massa, apertando as laterais, com os dedos, para selar bem

Transfira as tortinhas para uma assadeira e leve ao forno preaquecido (180° C) por cerca de 25 minutos

Para finalizar, passe as tortinhas no açúcar e na canela

Sirva quentinho, fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4764-tortinha-de-maca-facil.html