# TORTINHAS DE MAÇÃ COM CREAM CHEESE

## INGREDIENTES

1 ou 2 unidades de massa folhada

1/4 de xícara de cream cheese

3 colheres (sopa) de açúcar

canela a gosto

1 maçã

1 colher (sopa) suco de limão siciliano

3 colheres (sopa) de água

## MODO DE PREPARO

Tire o centro da maçã e corte em fatias finas

Junte as fatias de maçã com o suco de limão e as 3 colheres de água em um bowl

Leve ao micro

Esfrie a tigela em água gelada

Seque as fatias de maçã e reserve

Estenda a massa folhada e corte em 4 tiras

Espalhe o cream cheese e polvilhe o açúcar sobre as tiras de massa folhada

Arrume as fatias de maçã sobre a massa folhada e polvilhe canela por cima

Dobre a massa folhada ao meio e enrole

Coloque as tortinhas em uma forma untada ou de silicone

Levar ao forno por 40 minutos a 180º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4868-tortinhas-de-maca-com-cream-cheese.html