

# TORTA DE CARAMBOLA

## INGREDIENTES

100 g de manteiga á temperatura ambiente  
1 e 1/2 xícara(chá) de açúcar  
1 pitada de sal  
3 ovos  
2 xícaras(chá) de farinha de trigo  
1 colher(sopa) de fermento em pó  
5 a 6 carambolas médias, maduras, cortadas em rodela de 0,5 cm sem sementes  
Canela e açúcar para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Na batedeira bater a manteiga e o açúcar até ficar cremoso.

Colocar uma pitada de sal e continuar batendo.

Adicionar os ovos um a um, batendo bem a cada adição.

Colocar a farinha de trigo e o fermento misturando bem (a massa obtida é bem espessa).

Unte e enfarinhe uma forma redonda de 28 ou 30 cm de diâmetro.

Despeje a massa no centro da forma e com uma colher ou espátula, distribua a massa uniformemente.

Disponha as carambolas na massa, colocando-as em pé uma ao lado da outra e afundando levemente (parte da rodela de carambola ficará fora da massa), até preencher toda a superfície da forma.

Polvilhe com a canela misturada com o açúcar.

Leve ao forno pré aquecido á temperatura de 200°C por aproximadamente 60 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/50295-torta-de-carambola.html>