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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50295-torta-de-carambola.html