

TORTA DE BLUEBERRY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de sopa de açúcar

3/4 de xícara de manteiga gelada em pedacinhos (150g)

1/2 colher de chá de canela em pó

4 colheres de sopa de água

RECHEIO:

Recheio:450 g de blueberry (mirtilo)

1/2 xícara e açúcar

1 colher de amido de milho

1 colher de farinha de trigo

Raspas de limão

FINALIZAÇÃO:

Finalização:1 gema

1 colher de creme de leite

açúcar cristal para polvilhar

MODO DE PREPARO

Misture as farinha, o açúcar, a manteiga gelada e a canela em pó, misture com as pontas do dedo apertando, até formar uma farofa fina e úmida.

Acrescente a água e amasse delicadamente juntando bem a massa, forme duas bolas e leve para gelar por 20 min.

Pegue 1 das massas, abra com o rolo de macarrão e forre uma forma para torta de 22 cm (ou como eu fiz, varias pequenas).

Faça furos com o garfo na massa e leve para assar coberta com papel alumínio por 15 minutos a 180°C (se for minitortinhas não necessita desse procedimento).

Retire do forno, distribua as blueberrys por cima da massa. Em um recipiente a parte, misture o açúcar, amido de milho, farinha e raspas de limão. Distribua essa mistura sobre as blueberrys e mexa delicadamente com um garfo.

Agora pegue a outra parte da massa reservada na geladeira, abra e feche a torta. Pincele com a mistura da gema com o creme de leite e polvilhe açúcar cristal por cima. Leve ao forno até que esteja dourada e o recheio fervendo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/50364-torta-de-blueberry.html>