

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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