Tortinha de Maçã

www.receitasdafia.com/receitas/tortinha-de-maca

Aprenda a fazer essa sobremesa de maçã que além de econômico é super fácil e saboroso. Que tal fazer essa delícia?

40 min 4 porções

Ingredientes

- 1 pacote de massa de pastel pronta
- 3 unidades de maçã
- 80g de açúcar
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de canela em pó
- ½ unidade de limão (suco)
- canela e açúcar de confeiteiro para polvilhar
- óleo para fritar

Modo de Preparo

1. Descasque as maçãs e corte em cubinhos.
2. Coloque as maçãs numa panela junto com o açúcar, o suco de limão, a canela e 3 xícaras de água.
3. Leve ao fogo médio e cozinhe por 30 minutos, ou até obter uma calda espessa.
4. Quando estiver pronto, dissolva o amido em 1 xícara de água fria e adicione à calda de maçã.
5. Misture tudo muito bem, cozinhe mais um pouco até engrossar, desligue o fogo e deixe esfriar.
6. Abra e corte retângulos em número par de 14 cm x 10 cm.
7. Em metade dos retângulos coloque um pouco do recheio já frio ou morno.
8. Para fechar, umedeça as beiradas da massa com um pouco de água, cubra com outro retângulo de massa, e pressione as beiradas.
9. Repita até esgotar o recheio e frite estas tortas de maçã em óleo bem quente, até que fiquem douradas.
10. Retire para uma grelha ou prato com papel absorvente.
11. Para que as tortas de maçã fiquem ainda mais crocantes, reserve-as na geladeira por 15-30 minutos antes de fritar.
12. Sirva as deliciosas tortinhas de maçã em seguida, enquanto quentes, polvilhadas com canela e açúcar de confeiteiro.
13. Aprecie toda a crocância e sabor.