

## 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?

Thortinhaded Maçãe unknown



## 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.