

# Mayra

Alimentação infantil

## Torta doce com especiarias

Equipe Mayra A. · Tuesday, July 1st, 2014



Receita desenvolvida exclusivamente para [Escolinha Walita](#), foto [Elisa Correa](#)

## Ingredientes

200g de farinha de trigo

100g de manteiga amolecida  
1 a 2 colheres de sopa de água  
2 maçãs (cortadas em fatias finas)  
1 limão (suco)  
1 xícara de chá de açúcar mascavo  
1 colher de sopa de canela  
1 colher de chá de cravo em pó  
1 colher de café de essência de baunilha  
noz moscada (moída na hora, de preferência)

## Modo de preparo

1. Colocar a farinha em um recipiente grande. Fazer um buraco no centro e colocar o sal, umas gotas da água e a manteiga. Misturar esfregando a manteiga na farinha até obter a consistência de grãos.
2. Acrescentar a água aos poucos, sem mexer demais, apenas para juntar os grãos em forma de bola. Deixar descansar por 01 hora
3. Misturar as fatias de maçã com o suco de limão, o açúcar, a canela, o cravo em pó, a essência de baunilha e reservar.
4. Depois de descansar 01 hora, abrir a massa numa assadeira para torta (redonda, com fundo removível).
5. Colocar o recheio de maçãs e levar ao forno a 200°C por 30 a 40 minutos.

*Rendimento: 08 porções*

*Dificuldade: Média*

*Tempo: 50 minutos*

This entry was posted on Tuesday, July 1st, 2014 at 9:49 am and is filed under [Doces](#), [Home](#), [maçã](#), [Permita-se](#), [Receitas](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.