

TORTINHAS DE MAÇÃ: É SIMPLES DE PREPARAR E MUITO SABOROSA...

INGREDIENTES

1 maçã fresca (descascada e cortada em pedaços finos)

1 ovo

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de óleo

350 g de farinha de trigo

Uma pitada de sal

200 ml de leite

10 g de fermento em pó instantâneo

Açúcar e canela (para decorar)

MODO DE PREPARO

Preparação da Massa:

Em uma tigela grande, bata o ovo com o açúcar e o óleo até obter uma mistura homogênea. Esse passo inicial garante que o açúcar se dissolva bem e que o ovo incorpore os ingredientes líquidos.

Gradualmente, vá adicionando a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó à mistura, alternando com o leite. Bata até obter uma massa lisa e sem grumos, com uma consistência um pouco mais espessa que a de panquecas. A massa precisa ser firme o suficiente para aderir aos pedaços de maçã.

Mergulhe cada pedaço de maçã na massa, certificando-se de que estejam completamente cobertos. Isso garantirá que a maçã fique suculenta por dentro e com uma camada crocante por fora.

Fritura dos Bolinhos de Maçã:

Aqueça óleo adicional em uma frigideira em fogo médio. A quantidade de óleo deve ser suficiente para fritar os bolinhos, mas sem que eles fiquem completamente submersos.

Frite os pedaços de maçã revestidos com a massa, virando-os para dourar uniformemente de ambos os lados. Isso deve levar cerca de 2-3 minutos de cada lado, até que os bolinhos estejam dourados e crocantes.

Depois de fritos, coloque os bolinhos em um prato forrado com papel-toalha para remover o excesso de óleo. Esse passo ajuda a manter os bolinhos sequinhos e ainda mais crocantes.

Decoração Final:

Em uma tigela pequena, misture açúcar e canela a gosto. Essa combinação clássica complementa perfeitamente o sabor suave da maçã e dá um toque extra de doçura e especiarias aos bolinhos.

Polvilhe a mistura sobre os bolinhos ainda quentes, garantindo que a cobertura adira bem e derreta levemente, criando uma camada irresistível de açúcar com canela.

Dúvidas Comuns

1. Posso usar outro tipo de maçã? Sim, você pode usar a maçã de sua preferência. As variedades mais doces,

como a Gala ou a Fuji, são ótimas opções, mas as maçãs verdes, como a Granny Smith, também funcionam bem se você preferir um toque mais ácido para contrastar com o doce da massa.

2. Posso assar os bolinhos em vez de fritar? Embora a fritura dê uma crocância especial, os bolinhos podem ser assados no forno para uma versão mais leve. Para isso, coloque os bolinhos em uma assadeira untada e asse em forno pré-aquecido a 180°C até que fiquem dourados, o que deve levar cerca de 20 a 25 minutos.

3. É possível fazer a massa sem glúten? Sim, você pode substituir a farinha de trigo por uma mistura de farinhas sem glúten. A farinha de arroz, por exemplo, é uma boa alternativa, mas lembre-se de adicionar um pouco de goma xantana ou outro estabilizador para ajudar a dar estrutura à massa.

5. Como evitar que os bolinhos fiquem oleosos? A temperatura do óleo é crucial para evitar que os bolinhos absorvam muito óleo. Frite sempre em fogo médio e certifique-se de que o óleo esteja quente o suficiente antes de adicionar os bolinhos. Se o óleo estiver muito frio, a massa vai absorver mais óleo, deixando os bolinhos encharcados.

Conclusão

Os bolinhos de maçã são uma sobremesa clássica que combina simplicidade e sabor em cada mordida. Com uma massa leve e crocante, realçada pela doçura suave da maçã e o toque especial de canela, esses bolinhos são uma excelente escolha para um lanche rápido ou uma sobremesa especial.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16667-tortinhas-de-maca-e-simples-de-preparar-e-muito-saborosa.html>