

TORTA DE MAÇÃ E CANELA QUE DERRETE NA BOCA: RECEITA RÁPIDA, FÁCIL, SIMPLES E MUITO GOSTOSA!

INGREDIENTES

3 ovos grandes
100 g de açúcar (aproximadamente 1/2 xícara)
1 colher de chá de essência de baunilha (substituindo o açúcar baunilhado)
1 pitada de sal
100 ml de leite
80 g de óleo vegetal (não precisa ser derretido)
240 g de farinha de trigo (aproximadamente 2 xícaras)
2 colheres de chá de fermento em pó
4 maçãs grandes (cerca de 800 g, descascadas e cortadas em cubos)
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Preparação:

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte uma forma média com manteiga ou óleo e reserve.

Bater os Ingredientes:

Em uma tigela grande, adicione os ovos, o açúcar, a essência de baunilha e uma pitada de sal.

Bata bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido e a mistura fique clara e espumosa. Adicione canela a gosto se preferir.

Incorporação de Líquidos:

Misture o leite e o óleo à mistura de ovos, batendo até ficar homogêneo.

Adição de Secos:

Peneire a farinha e o fermento em pó diretamente na mistura líquida. Misture até obter uma massa lisa e sem grumos.

Montagem:

Espalhe os cubos de maçã uniformemente no fundo da forma untada.

Despeje a massa sobre as maçãs, alisando a superfície com uma espátula.

Assar:

Asse no forno preaquecido por cerca de 35 minutos. Verifique o cozimento inserindo um palito no centro da torta — se sair limpo, está pronta.

Servir:

Deixe a torta esfriar por alguns minutos antes de servir. Para um toque especial, sirva quente com uma bola de sorvete de creme ou um pouco de chantilly.

Dicas e Variações

Frutas Alternativas: Experimente substituir as maçãs por peras ou pêssegos para variar o sabor.

Adoçante Natural: Se preferir, substitua o açúcar por uma quantidade equivalente de mel ou estévia.

Personalização: Enriqueça sua torta adicionando nozes picadas ou passas à massa antes de assar para uma textura extra.

Conservação: Esta torta pode ser armazenada na geladeira por até 3 dias e é perfeita para servir como um lanche ou sobremesa durante a semana.

Esta torta de maçã sem complicações é a prova de que você pode preparar uma sobremesa deliciosa e aconchegante com ingredientes simples e em pouco tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16689-torta-de-maca-e-canela-que-derrete-na-boca-receita-rapida-facil-simples-e-muito-gostosa.html>