

# TORTINHAS DE MAÇÃ COM CREAM CHEESE

## INGREDIENTES

1 ou 2 unidades de massa folhada  
1/4 de xícara de cream cheese  
3 colheres (sopa) de açúcar  
canela a gosto  
1 maçã  
1 colher (sopa) suco de limão siciliano  
3 colheres (sopa) de água

## MODO DE PREPARO

Tire o centro da maçã e corte em fatias finas  
Junte as fatias de maçã com o suco de limão e as 3 colheres de água em um bowl  
Leve ao micro  
Esfrie a tigela em água gelada  
Seque as fatias de maçã e reserve  
Estenda a massa folhada e corte em 4 tiras  
Espalhe o cream cheese e polvilhe o açúcar sobre as tiras de massa folhada  
Arrume as fatias de maçã sobre a massa folhada e polvilhe canela por cima  
Dobre a massa folhada ao meio e enrole  
Coloque as tortinhas em uma forma untada ou de silicone  
Levar ao forno por 40 minutos a 180º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4868-tortinhas-de-maca-com-cream-cheese.html>