

Torta de Maçã Sem Glúten

8 unidades



Requer prática

up to 35 Min.



Ingredientes:

Para a Massa:

- 1 pacote Pão e Pizza Sem Glúten Dr. Oetker
- 2 colheres sopa de Óleo
- 2 colheres sopa de Cachaças
- 4 colheres sopa de Água

Para o Recheio:

- 1 colher sobremesa de Amido de Milho
- 1 colher sopa de Suco de Limão
- 150 ml Água
- 2 unidades de Ovos
- 3 unidades maçãs grandes
- 5 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher chá de Canela em Pó
- Óleo para fritar

Preparo Recheio:

Em uma panela coloque as maçãs descascadas e cortadas em cubos, adicione o suco de limão e 100ml de água. Sempre mexendo, coloque o açúcar até levantar fervura e deixe cozinhar por alguns minutos. Dissolva o Amido de Milho na água restante, misture com as maçãs que estão na panela e acrescente a canela em pó. Mexa até que a mistura fique com uma consistência cremosa e deixe esfriar.

Preparo Massa:

Em uma tigela, coloque a mistura para Pão e Pizza sem Glúten **Dr. Oetker**, acrescente o óleo, os ovos, a cachaça e a água. Sove a massa até ficar homogênea. Cubra e reserve por cerca de 30 minutos. Na sequência, com a ajuda de um rolo, abra a massa com cuidado entre dois sacos plásticos até ficar bem fininha. Corte a massa em retângulos de aproximadamente 12 cm x10 cm e no meio de cada retângulo coloque uma colher (sopa) generosa do recheio. Feche bem a massa, apertando com um garfo nas laterais para não abrir. Frite em óleo quente até as tortinhas ficarem douradas e em seguida coloque em papel toalha para absorver o óleo. Polvilhe com açúcar e canela a gosto e sirva.

Tip from the Test Kitchen

- Quando abrir a massa entre dois sacos plásticos, polvilhe Amido de Milho **Oetker** se necessário. Se preferir assar, cubra uma forma com papel manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos.



Dr. Oetker Brasil



Dr. Oetker Brasil Rua Joaquim Lapas Veiga, nº 239 Jd. Do Lago - São Paulo CEP 05550-010 - SP. www.oetker.com.br
Tel. 0800.77.70.000.