

TORTA DE FRUTAS E CANELA

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

4 Pêssegos

12 Morangos

2 Maçãs Golden

Sumo de meio limão

Canela em pó q.b.

250g de Massa folhada

1 gema de ovo

Farinha q.b.

Manteiga q.b.

Açúcar q.b. (opcional)

PREPARAÇÃO

Arranje os morangos e corte-os ao meio (ou em quartos se forem grandes). Descasque os pêssegos e as maçãs e corte em cubos. Junte tudo numa taça. Acrescente sumo de meio limão e canela. Polvilhe a mesa com farinha e estique a massa folhada. Coloque os frutos ao meio. Acrescentar nozes de manteiga e, se quiser, um pouco de açúcar. Enrole a massa folhada para fazer uma torta e feche as laterais. Bata a gema, junte um pouco de água e pincele a torta. Coloque a torta num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno aquecido a 220°C, durante 15 minutos. Passe a torta para um prato e sirva de imediato.

