

# Tortinhas de maçã e creme inglês (sem leite)

<https://sem lactose.com/index.php/2015/11/30/tortinhas-de-maca-e-creme-ingles-sem-leite/>

Última atualização em: 30/11/15

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:25](#)

[00:25](#)

[Baixa](#)

[12](#)

Para quem conhece os famosos pasteis de nata, também chamados de pasteis de Belém, sabe do que estou falando. Aquela massinha crocante que se desmancha na boca, recheada com um creme de nata e ovos quentinho. Não tem palavras que descrevam essa delícia!

Essa versão que criei lembra a famosa sobremesa portuguesa, com a vantagem de ser uma receita sem lactose e sem proteínas do leite. Adicionei as maçãs em fatias bem fininhas com canela e açúcar. Experimente fazer e depois conta pra gente se não ficou absolutamente fantástica!!

Se você quer fazer essa tortinha de maçã com uma massa folhada caseira sem leite, sugiro seguir a [receita do vegvida](#). Eles ensinam um passo-a-passo bem legal e a massa fica muito boa. Mas se você quer fazer algo mais rápido, compre a massa filo. Ela é similar a massa folhada e não contém leite. (uso a da marca Arosa)

## INGREDIENTES

- 300 g de massa filo ou [massa folhada caseira sem leite](#)
- 1 receita de [creme inglês de coco](#)
- 2 maçãs vermelhas gala
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de açúcar demerara com uma colher de chá de canela misturadas para polvilhar

## UTENSÍLIOS

- 12 forminhas de cupcake de silicone
- rolo de massa

## PREPARO

1. Se você comprou a massa filo congelada, deixe-a descongelar por cerca de 30 – 50 minutos em temperatura ambiente.
2. Prepare o creme inglês de coco e deixe-o esfriar por completo
3. corte as maçãs em fatias muito finas e esprema suco de limão para evitar que a maçã oxide. Reserve.
4. Abra a massa em uma superfície lisa e limpa com um pouco de farinha polvilhada para que a massa não grude.
5. Recortar 24 quadrados, de mais ou menos 6 x 6 cm. Sobreponha um quadrado sobre o outro pincelando um pouco de água para eles grudarem. (se você usar a massa folhada caseira, corte apenas 12 quadrados)



6. Coloque a massa em cada forminha.
7. Preencha com 3 colheres de sopa de creme cada forminha.
8. Por fim, cubra o creme com fatias de maçã.
9. Leve ao forno aquecido em 200 graus por 25 minutos ou até vc ver que a massa está levemente dourada nas bordas.
10. Retire as forminhas e polvilhe açúcar com canela por cima. Sirva as tortinhas ainda quentes.