TORTA DE MAÇÃ – QUENTE E FRIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:5 maçãs médias cortadas em fatias

1/4 de xícara de suco de limão

1 colher de farinha de trigo

1 colher de chá de canela em pó

MASSA:

Massa:2 claras em neve

2 gemas

1/4 de xícara de leite

100g de farinha de trigo

100g de manteiga em temperatura ambiente.

1 pitada de sal

1 colher de chá de fermento

COBERTURA:

Cobertura:1/2 xícara de manteiga gelada

1/2 copo de açúcar

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 pitada de canela

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Corte as maçãs em fatias finas.

Misture o suco de limão.

Misture as colheres de farinha de trigo, a canela e o açúcar e reserve.

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Misture todos os outros ingredientes e a manteiga em temperatura ambiente até formar uma massa homogênea.

Ao final, misture levemente as claras em neve.

COBERTURA:

Cobertura:Misture todos ingredientes apertando com um garfo até obter uma farofa.

MONTAGEM:

Montagem:Use uma forma alta do tipo para pudim.

Com ajuda de uma espatula de silicone, forre a forma com a massa por toda ela, inclusive laterais.

Coloque o recheio das maças com cuidado e, ao final, a farofa da cobertura.

Coloque no forno por 30 ou 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13888-torta-de-maca-quente-e-fria.html