

TORTA DE MAÇÃ CAMPEÃ

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 maçãs
2 colheres (de sopa) de açúcar
água
canela em rama
3 cravos
corante alimentício vermelho
1/2 colher (de sopa) de maisena

MASSA:

Massa: 1 pacote de biscoito maisena (200 g)
manteiga em temperatura ambiente
2 colheres (de sopa) de leite

CREME:

Creme: 300 ml de leite
2/3 de 01 lata de leite condensado
1/2 pote de nata fresca ou meia lata de leite condensado sem soro
baunilha
1 e 1/2 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Descasque, retire as sementes das maçãs e corte-as em fatias (não muito finas).
Em uma panela, coloque um pouco de água, o açúcar, canela, cravo, algumas gotinhas do corante vermelho e as maçãs.
Ferva essa mistura até as maçãs ficarem macias.
Enquanto as maçãs cozinham, vá preparando a massa.

MASSA:

Massa: Unte um refratário (aproximadamente 20 cm de diâmetro) com manteiga.

Prepare a massa batendo os biscoitos no liquidificador ou processador até que fiquem bem triturados. Coloque em uma tigela, adicione as 2 colheres de leite e vá amassando e adicionando manteiga até que forme uma massa um pouco quebradiça - aproximadamente 3 colheres de sopa bem cheias de manteiga. Forre o fundo e as laterais do refratário com a massa e leve para assar em forno médio até que fique um pouco corada.

Enquanto a massa assa, vá preparando o creme.

CREME:

Creme: Em uma panela adicione o leite, a maisena e o leite condensado.

Misture e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

No final, acrescente algumas gotinhas de baunilha, desligue o fogo e acrescente o creme de leite ou nata e misture.

Se gostar mais doce, pode utilizar toda a lata do leite condensado.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme sobre a massa, arrume as maçãs sobre o creme começando da borda para o meio.

A água que sobrar do cozimento das maçãs engrosse com 1/2 colher de maisena e pincele sobre as maçãs para que não fiquem ressecadas.

Cubra com filme plástico e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26719-torta-de-maca-campea.html>