

# TORTA DE MAÇÃ DA DONA ALICE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 copos (requeijão) de farinha de trigo

1 e 1/2 copo (requeijão) de açúcar

1 ovo e 1 clara

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

Raspas de limão

### 1º CREME:

1º creme: 1/2 litro de leite

7 gotas de baunilha

2 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de açúcar

### 2º CREME:

2º creme: 1 e 1/2 copo (requeijão) de suco de laranja

1 colher (sopa) de amido de milho

açúcar a gosto

3 maçãs descascadas e picadas fininhas

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misturar a margarina com o açúcar até ficar um creme branco.

Acrescente o ovo, a clara, raspa de limão, a farinha e o fermento.

Abra a massa e unte uma forma grande retangular.

Espalhe a massa na assadeira e leve para assar até ficar dourada.

### 1º CREME:

1º creme: Misture o leite, o açúcar e o amido de milho.

Leve ao fogo até engrossar.

Espalhe sobre a massa já assada.

Corte as maçãs em pedaços finos e pequenos e coloque sobre o creme 1.

## 2º CREME:

2º creme: Misture o suco com o açúcar e o amido de milho.

Leve ao fogo até engrossar e espalhe em cima das maçãs.

Leve à geladeira por umas 2 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27981-torta-de-maca-da-dona-alice.html>