

TORTA DOCE DE MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha maria ou dê sua preferência (usei que vem separados no pacote)

2 colheres de manteiga

CREME:

Creme: 350 ml de leite sem lactose

2 colheres de maisena

2 colheres de doce de maçã

DOCE DE MAÇÃ:

Doce de maçã: 6 maçãs comuns ou quantas tiver em casa

açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture as bolachas no liquidificador.

Misture com a margarina, num prato de vidro que possa ir ao forno, fazendo uma farofa.

Forre esse prato, incluindo as bordas.

CREME:

Creme: Coloque no liquidificador todos os outros ingredientes, batendo um pouco e despeje numa panela.

Leve ao fogo e cozinhe até ficar cremoso.

DOCE DE MAÇÃ:

Doce de maçã: Descasque as maçãs, retire o miolo e as sementes e corte em tiras largas.

Coloque em uma panela, polvilhe açúcar e deixe cozinhar até amolecer.

Coloque o creme sobre a farofa de bolachas e decore com as tiras do doce de maçã.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30283-torta-doce-de-maca.html>