

TORTA DE MAÇÃ CARAMELIZADA COM CASTANHA-DO-PARÁ E MOUSSE DE LEITE CONDENSADO COZIDO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:200 g de bolacha de maisena triturada

100 g de manteiga sem sal

MOUSSE:

Mousse:395 g de leite condensado (1 lata)

2 gemas

5 ml de baunilha

400 g creme de leite fresco

MAÇÃ CARAMELIZADA:

Maçã caramelizada:3 maçãs

3 colheres de sopa de açúcar

Suco de um limão

30 ml de água

Castanha-do-pará

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Misturar todos os ingredientes até formar uma farofa.

Em uma forma de fundo falso arrume a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 5 minutos, reserve.

MOUSSE:

Mousse:Em uma panela coloque o leite condensado, as gemas e a baunilha. Cozinhe por cinco minutos, mas cuidado para não deixar muito duro. Esfrie e reserve.

Na batedeira, bater o creme de leite gelado até ficar em uma consistência dura. Adicione o leite condensado cozido frio, ao poucos em velocidade alta até incorporar todo o creme, reserve.

MAÇÃ CARAMELIZADA:

Maçã caramelizada:Lave e higienize as maçãs e corte em meia lua, coloque o suco do limão para não oxidar.

Coloque o açúcar em uma panela e deixar derreter até formar um caramelo.

Adicione a água e mexa até dissolver.

Junte a maçã e a castanha picada e deixe cozinhar até ficar bem caramelizada.

Esfrie e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Assim que bater a mousse, coloque na forma com a massa e leve para o congelador por uns 40 minutos. Retire e coloque as maçãs com castanha por cima contornando até o meio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31647-torta-de-maca-caramelizada-com-castanha-do-pará-e-mousse-de-leite-condensado-cozido.html>