TORTA DE MAÇÃ COM CALDA FÁCIL

INGREDIENTES

Massa

1 ovo inteiro

70 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 colher (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

raspas de limão a gosto

Creme

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (usar a lata de leite condensado como medida)

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 gema peneirada

Calda

400 ml de suco de laranja

1 colher de amido de milho

1/2 xícara de açúcar (se preferir mais doce, pode aumentar)

2 maçãs fatiadas fininhas

MODO DE PREPARO

Creme

Leve ao fogo médio, cozinhando até engrossar e formando uma espécie de mingau

Depois de engrossar, deixe cozinhar por mais 1 minuto, aproximadamente, mexendo sempre

Massa

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó

Espalhe a massa com cuidado com as mãos em uma forma de fundo removível untada e enfarinhada

Leve ao forno médio preaquecido até que doure (aproximadamente 12 minutos)

Calda

Leve ao fogo médio até engrossar, mexendo sempre

Reserve

Em seguida, coloque as maçãs fatiadas por cima do creme

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3173-torta-de-maca-com-calda-facil.html