

TORTA DE MAÇÃ RÁPIDA E DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 pacote de bolacha maisena

2 colheres de margarina

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 copos de leite

3 colheres de açúcar

2 colheres de maisena

leite condensado se quiser

CREME DE MAÇÃ:

Creme de maçã: 2 copos de suco de laranja

7 colheres de açúcar

2 colheres de maisena

1 ou 2 maçãs cortadas em folhas

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador.

Depois de 3 minutos tire e mexa com a mão até que fique uma massa bem durinha.

Unte uma forma e coloque a massa para cobrir todo fundo menos as laterais.

Coloque no forno a 180°C por 15 a 20 minutos.

Coloque os cremes a baixo:

CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque todos os ingredientes no fogo baixo até que engrosse e coloque por cima da massa que já saiu do forno e leve para a geladeira.

CREME DE MAÇÃ:

Creme de maçã: Coloque tudo menos a maçã no fogo até que engrosse, depois coloque por cima do creme branco que estava na geladeira junto com a massa.

E deixe descansar na geladeira por 3 ou 4 horas.

Decore com maçã cortada em folhas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35580-torta-de-maca-rapida-e-deliciosa.html>