

TORTA DE MAÇÃ E LARANJA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 ovo

4 colheres (sopa) rasas de açúcar

1 colher (café) de fermento em pó

100 g de margarina

raspas de 1/2 limão

1 pitada de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de maisena

RECHEIO:

Recheio: 2 copos de leite

2 gemas

2 colheres (sopa) de maisena

2 colheres de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 3 maçãs cortadas em fatias finas

2 copos de suco de laranja

2 colheres (sopa) de maisena

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque em uma tigela o ovo, o açúcar, o sal, as raspas de limão e a margarina.

Misture tudo muito bem com as pontas dos dedos e, aos poucos, vá juntando a farinha de trigo, a maisena e o fermento.

Amasse bem até obter uma massa homogênea que possa ser aberta com as mãos.

Forre uma forma de torta nº 24 de aro removível com a massa.

Fure a massa com um garfo.

Asse um forno médio por 15 minutos.

Retire-a do forno e reserve.

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo os ingredientes do recheio.

Misture-os bem e sem parar de mexer até obter um creme grosso.

Depois de frio, retire a nata que se formou sobre o creme e despeje-o sobre a massa já assada.

Por cima coloque as fatias de maçã.

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela, junte o suco de laranja, o açúcar e a maisena.

Misture bem e leve ao fogo sem parar de mexer até obter um creme ralo.

Retire-o do fogo e despeje sobre a massa ainda morno.

Espere esfriar e leve à geladeira.

Desenforme na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37533-torta-de-maca-e-laranja.html>