

# TORTA DE MAÇÃ DA NELI

## INGREDIENTES

### MASSA:

- Massa: 100 g de margarina
- 2 copos de farinha de trigo
- 1/2 copo de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de fermento Royal

### CREME:

- Creme: 3 colheres de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 3 copos de leite
- 1 colher de sopa de manteiga (uso margarina)

### COBERTURA:

- Cobertura: 1 pacote de flan-baunilha
- 1 copo de açúcar
- 1 copo de água
- 2 maçãs cortadas em meia-lua

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

- Massa: Misturar todos os ingredientes e colocar na forma.
- Vai ao forno em forma desmontável.
- Usei pirex redondo de 7 x 27 cm.
- Usar fogo baixo.
- Ficar de olho, pois assa rápido.

### CREME:

- Creme: Leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo sem parar.

Bater bem depois de pronto.

#### COBERTURA:

Cobertura: Levar ao fogo o flan, a água e o açúcar.

Mexer sempre e esperar ferver.

Baixar o fogo e continuar mexendo por mais 5 minutos.

Desligar.

#### MONTAGEM:

Montagem: Assar a massa.

Colocar o creme morno sobre a torta.

Colocar as maçãs partidas.

Colocar o flan sobre tudo e levar à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38755-torta-de-maca-da-neli.html>