

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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