

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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