TORTA DE MAÇÃ CROCANTE

INGREDIENTES

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de manteiga

3 a 4 maçãs

MODO DE PREPARO

Corte as maçãs em fatias finas e separe (não precisa descascar).

Faça uma "farofa" com o açúcar, a farinha e a manteiga, misturando em um recipiente com um garfo até que fique homogêneo.

Unte um pirex com manteiga, e arrume em camadas, a primeira com fatias de maçã, a segunda com a farofa, e vá assim alternando até acabar os ingredientes.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média; ou ao fogo alto por um tempo curto, depois abaixe o fogo para temperatura média e deixe até dourar.

É normal a primeira camada de maçã (que está por baixo) ficar mais escura que a de cima, mas isso não quer dizer que a torta queimou. Por isso também, não espere que a camada de cima fique muito escura, pois isso provavelmente quer dizer que a de baixo queimou. O interessante é você deixar uns 30 minutos e olhar com calma a parte de baixo para ver como está, e a de cima se já está com a aparência crocante. Quanto mais camadas colocamos, mais demora para que a torta fique crocante em cima, mas também, mais macia ela ficará por dentro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39040-torta-de-maca-crocante.html