

DELÍCIA DE MAÇÃ FÁCIL, BARATO E PRÁTICO

INGREDIENTES

5 maçãs sem pele e sem caroço picadas

5 gemas

1 xícara de chá de leite condensado

6 claras

1 xícara de chá de açúcar

margarina para untar o refratário

MODO DE PREPARO

Unte o refratário com a manteiga, coloque as maçã picadas e reserve.

Em uma batedeira bata as gemas até ficar homogêneo.

Coloque o leite condensado e aos poucos jogue o creme sobre as maçãs no refratário.

Leve ao forno de quinze a vinte minutos, ou até as maçãs ficarem macias.

Depois de pronto retire do forno e reserve.

Bata as claras em ponto de neve, jogando o açúcar aos poucos até formar suspiros.

Coloque no refratário das maçãs e espalhe bem, para dar o ponto de picos dê leves batidinhas com a colher.

Leve ao forno médio até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39175-delicia-de-maca-facil-barato-e-pratico.html>