

TORTA DELÍCIA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

1 colher de sopa de margarina

1 colher de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa de maizena

1 lata de creme de leite

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

1 ovo

1 colher de sopa de fermento em pó

6 maçãs fatiadas com casca

Gotas de limão

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Numa panela misture todos os ingredientes, exceto o creme de leite e leve ao fogo até levantar fervura. Depois que desligar, misture o creme de leite e reserve.

OBS: Esse creme deve ser utilizado frio ou morno.

Fatie as maçãs e coloque algumas gotas de limão para que não escureçam. Reserve.

MASSA:

Massa: Faça uma farofa, misturando todos os ingredientes com as pontas dos dedos.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma assadeira e coloque a metade da massa, depois coloque o creme e as maçãs.

Cubra com o restante da massa (farofa).

Asse por aproximadamente 35 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40921-torta-delicia-de-maca.html>