

TORTA DE MAÇÃ CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 xícara de (chá) de açúcar
2 ovos
2 claras
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher de (sopa) rasa de fermento

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 gemas
2 medidas (lata) de leite de vaca
1 colher de (sopa) de maisena

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 copo de água
1 e 1/2 copo de suco de laranja
1/2 copo de açúcar
1 colher (sopa) de maisena
3 maçãs fuji médias cortadas em meia lua (com casca)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater as 4 claras em neve. Misture as 2 gemas e depois os outros ingredientes da massa. Assar por 15 minutos em forno preaquecido ou até dourar.

Deixe esfriar e molhe com suco de laranja ou refrigerante de limão.

Em uma panela, misture os ingredientes do creme até engrossar (menos o creme de leite). Desligue e deixe esfriar. Adicionar o creme de leite depois de frio.

Aquecer em uma panelinha os ingredientes da cobertura até engrossar, sempre mexendo para não empelotar.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar o creme sobre a massa molhada. Arrume as fatias de maçãs lado a lado, sobre o creme. Cuidadosamente jogue a cobertura por cima de maneira uniforme.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41287-torta-de-maca-cremosa.html>