

TORTA DE MAÇÃ COM MASSA DE BOLACHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 pacotes de bolacha de maisena

200 g de margarina

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 medida de leite na lata (ou caixa) do leite condensado

1 colher de sopa de amido de milho

4 maçãs pequenas sem casca e cortada em cubinhos

2 maçãs pequenas com casca cortada em fatias finas para decorar

1 pacote de gelatina incolor para cobrir a torta (quando preparei a receita estava sem a gelatina, ela serve para deixar aquela aparência de brilho)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture as bolachas no liquidificador.

Derreta a margarina, com bastante cuidado para não queimar.

Junte a bolacha triturada e a margarina em um recipiente e amasse bem com as mãos, até formar uma espécie de pasta.

Coloque a mistura na forma com fundo removível, espalhando bem tanto no fundo quanto nas laterais.

Caso a mistura não seja suficiente para cobrir sua forma basta repetir o processo até que haja massa suficiente.

Levemente, fure a massa com um garfo.

Leve a forma ao forno pré aquecido a 180 graus, por 15 a 20 minutos (depende do forno). Para ter certeza que a massa está pronta levante levemente o fundo, se ela descolar é o sinal de que está pronta.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela misture o leite condensado, o leite, a baunilha e o amido de milho.

Dica: para não empelotar dissolva o amido de milho no leite antes de misturar com o restante dos ingredientes.

Em fogo baixo misture até que o creme fique bem firme (no ponto de mingau).

Deixe esfriar um pouco, mexendo vez em quando para não empelotar.

Junte as maçãs em cubinho ao creme.

Coloque o creme sobre a massa.

Coloque as fatias de maçã com casca para decorar.

Coloque a gelatina incolor para dar brilho.

Leve à geladeira e deixe esfriar. Sirva!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43746-torta-de-maca-com-massa-de-bolacha.html>