

TORTA DE MAÇÃ DA VÓ OVA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos inteiros

3 colheres de farinha de rosca

1 colher de fermento químico em pó

1 xícara de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado cozida por 30 minutos na panela de pressão

2 maçãs fatiadas com a casca, se preferir pode descascá-la

COBERTURA:

Cobertura: 2 copos de suco de laranja

2 colheres de amido de milho

Açúcar à vontade (cerca de 1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ovos a farinha de rosca e o açúcar ou misture com colher de pau, colocando por último o fermento

Coloque a massa na assadeira redonda untada com margarina e farinha de rosca

Assar em forno médio por 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhar o leite condensado por 30 min na panela de pressão, começar a contar quando começar apitar o pino.

COBERTURA:

Cobertura: Levar ao fogo o suco de laranja com o amido de milho e o açúcar, mexendo até formar mingau

Colocar o leite condensado na massa já assada e por cima as fatias de maçã.

Joga por cima o mingau de laranja, levar à geladeira e servir gelada.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45200-torta-de-maca-da-vo-ova.html>