TORTA DE MAÇÃ NACIONAL

INGREDIENTES

MISTURA 1:

Mistura 1:1 xícara de chã de farinha de trigo

2 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa de fermento em pó

MISTURA 2:

Mistura 2:1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de canela em pó

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes:Manteiga ou margarina para untar

4 maçãs descascadas cortadasem fatias finas

4 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, peneire todos os ingredientes da mistura 1.

Em outro recipiente misture bem os ingredientes da mistura 2.

Unte uma forma refratária, de tamanho médio, com manteiga ou margarina.

Coloque uma camada de maçã no fundo da forma.

Espalhe a metade da mistura 1 sobre a maçã, cobrindo-a completamente.

Coloque outra camada de fatias de maçã e torne a cobrir com o restante da mistura 1.

Separe as gemas das claras e bata as claras em neve na batedeira.

Depois acrescente as gemas e deixe bater bem.

Despeje o ovo batido sobre a massa e polvilhe bem com a mistura 2.

Leve ao forno quente por 30 minutos.

Sirva a torta quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45303-torta-de-maca-nacional.html