TORTA DE MAÇÃ FACÍLIMA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito maizena 200 g

3 colheres (sopa) margarina Qualy

6 maçãs (descascadas e picadas)

6 colheres (não muito cheias) de açúcar

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de leite

3 gemas

1 caixinha de creme de leita

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha no liquidificador até virar uma farofa.

Misture a margarina e mexa bem, coloque a mistura numa forma de vidro e coloque no forno por 15 minutos.

Cozinhe a maçã com o açúcar até todo o líquido da panela sacar.

Em uma outra panela, cozinhe o leite condensado, o leite, as gemas, por 5 minutos com o fogo baixo.

Logo em seguida acrescente o creme de leite e cozinhe por mais 2 minutos.

Acrescente a maçã cozida, em cima da farofa assada e o creme em cima das maçãs.

Deixe gelar bem e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46437-torta-de-maca-facilima.html