TORTA DE MAÇÃ (RECEITA DE MÃE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 forma de pão-de-ló com 1 dedo de espessura (tamanho da forma: 25 x 35 cm)

CREME:

Creme:2 latas de creme de leite sem soro

3 a 4 colheres de sopa de açúcar

COBERTURA:

Cobertura:8 a 10 maçãs fuji sem casca e sem sementes cortadas em fatias

1 e 1/2 xícara de suco de laranja (somente o suco da laranja, sem água)

1/2 xícara de açúcar (caso a laranja seja muito doce, diminua a quantidade de açúcar)

2 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Misture o creme de leite com o açúcar.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o suco de laranja, o açúcar e o amido de milho e leve ao fógo baixo até engrossar.

Atenção: faça a cobertura somente depois de montar a torta, para que ela esteja líquida ao espalhar, se preparar antes de montar, ela ficará muito dura e você não conseguirá espalhar!

MONTAGEM:

Montagem:Pegue a forma com o pão de ló e espalhe metade do creme por cima; faça uma camada com as fatias de maçã.

Espalhe o restante do creme.

Faça outra camada de fatias de maçã.

Espalhe a cobertura e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48302-torta-de-maca-receita-de-mae.html