TORTA RÁPIDA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

3 maçãs grandes (ou 5 pequenas)

1 lata de leite condensado

3 ovos

1 colher (café) de canela em pó

2 colheres (sopa) de açúcar

½ colher (café) de casca de limão ralada (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque e tire as sementes das maçãs. Fatie finas e reserve.

Em uma vasilha pequena misture o leite condensado, as gemas e a canela. Despeje este creme sobre as maçãs e misture bem.

Passe para um refratário e leve ao forno médio por 30 a 40 minutos.

Bata as claras em neve, adicione o açúcar e continue batendo até formar um merengue firme. Desligue a batedeira, acrescente a casca de limão e bata mais um pouquinho.

Tire a torta do forno, cubra com o merengue e faça bicos com o dorso da colher (para que fique esse espetáculo como você vê na foto).

Leve ao forno por mais um ou dois minutinhos, somente para dourar.

Deixe esfriar, leve à geladeira por um par de horas e desfrute desse delicado sabor!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48742-torta-rapida-de-maca.html