

TORTA DE MAÇÃS RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

18 colheres de sopa de farinha de trigo

18 colheres de sopa de açúcar

50 g de manteiga

2 maçãs vermelhas

18 colheres de leite

2 ovos

essência de baunilha a gosto

açúcar e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em um bowl botar a farinha e o açúcar junto com a manteiga.

Misturar bem com a mão, desfazendo a manteiga, até virar uma farofa.

Num recipente de pirex enmantegado, jogar a metade dessa farofa, bem espalhada.

Descascar e cortar em rodelinhas as maçãs e cobrir a farofa.

Com o restante jogar por cima das maçãs.

Em outro bols bater o leite, os ovos e a essência de baunilha. Colocar bem por cima da farofa.

Esperar uns 15 minutinhos até que o líquido entre na massa.

Misturar o açúcar com a canela em pó e polvilhar por cima.

Levar ao forno preaquecido a 180º até que a vire uma casquinha por cima. Esperar esfriar e colocar na geladeira.

Junto com as maçãs pode adicionar nozes, ou pedacinhos de chocolate, fica gostoso com sorvete.

Espero que gostem e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51837-torta-de-macas-rapida-e-facil.html>