TORTA DE MAÇÃ COM MASSA DE BISCOITO

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito champanhe

200 g de margarina ou manteiga sem sal derretida

1 lata de leite condensado

3 ovos / separar 3 gemas e 3 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

1 colher (sopa) de amido de milho (maisena)

5 maçãs (sem casca) picadas em cubo

1/2 copo de água quente

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Triture o biscoito champanhe no liquidificador

Coloque em um refratário separado, acrescente a manteiga derretida e misture com as mãos ou colher até formar uma pasta

Coloque a massa em uma forma de assar e leve ao forno de 15 a 20 minutos a 200

Em uma panela adicione a lata de leite condensado e o leite (1 lata)

Adicione a colher de maisena e as 3 gemas; misture tudo antes de levar ao fogo

Leve ao fogo baico e mexa até engrossar e virar um creme

Em outra panela derreta 4 colheres de açúcar

Ao derreter, adicione 1/2 copo de água quente e espere derreter o açúcar que cristalizou após derramar a água

Quando o açúcar estiver derretido e misturado a água, como uma calda, adicione as maçãs cortadas em cubos e polvilhe canela a gosto; deixe cozinhar até a maçã ficar molinha

Bata as 3 claras com as duas 2 colheres (sopa) de açúcar até ficar em ponto de neve, com textura de suspiro

No refratário que está a massa de biscoito, derrame primeiro o creme sobre a massa

Em seguida, coloque as maçãs cozidas

Por fim, adicione as claras em neve e polvilhe canela por cima a gosto

Leve ao forno por cerca de 10 minutos a 200

Sirva quando estiver gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9539-torta-de-maca-com-massa-de-biscoito.html