TORTA DE MAÇÃ AMERICANA

INGREDIENTES

Massa

8 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres de manteiga sem sal

1 ovo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Doce de maçã

4 maçãs descascadas e raladas

1 colher (sopa) de canela

4 colheres de açúcar

Creme

1 lata de leite condensado

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

2 colheres de amido de milho

Cobertura

1 maçã

Calda

suco de 4 laranjas

2 colheres (sopa) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes com a mão até formar uma massa homogênea

Faça furos na massa com um garfo

Coloque no fogo os ingredientes do doce e cozinhar até secar a água da maçã

Coloque no fogo os ingredientes do creme até engrossar

Fatie as maçãs bem finas e coloque por camadas sobre o creme

Coloque os ingredientes da calda no fogo até engrossar um pouco

Leve para gelar por no mínimo 4 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2947-torta-de-maca-americana.html