

TORTA DE MAÇÃ PRÁTICA

INGREDIENTES

Massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
120 g de manteiga com sal
1 ovo batido

Recheio e cobertura

1 lata de leite condensado
4 maçãs descascadas e fatiadas

MODO DE PREPARO

Massa

Acrescentar o ovo batido e misturar com a mão até ficar uma massa que não grude

Após esse tempo forrar o fundo e lateral de uma forma desmontável de 22 cm

Levar ao forno pré aquecido até ficar douradinha e o leite condensado cozido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2408-torta-de-maca-pratica.html>