

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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