

# TORTA DE MAÇÃ COM CALDA FÁCIL

## INGREDIENTES

### Massa

1 ovo inteiro

70 g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente

1 colher (chá) de açúcar

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

raspas de limão a gosto

### Creme

1 lata de leite condensado

2 latas de leite (usar a lata de leite condensado como medida)

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 gema peneirada

### Calda

400 ml de suco de laranja

1 colher de amido de milho

1/2 xícara de açúcar (se preferir mais doce, pode aumentar)

2 maçãs fatiadas fininhas

## MODO DE PREPARO

### Creme

Leve ao fogo médio, cozinhando até engrossar e formando uma espécie de mingau

Depois de engrossar, deixe cozinhar por mais 1 minuto, aproximadamente, mexendo sempre

### Massa

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó

Espalhe a massa com cuidado com as mãos em uma forma de fundo removível untada e enfarinhada

Leve ao forno médio preaquecido até que doure (aproximadamente 12 minutos)

### Calda

Leve ao fogo médio até engrossar, mexendo sempre

### Reserve

Em seguida, coloque as maçãs fatiadas por cima do creme

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3173-torta-de-maca-com-calda-facil.html>