

Torta de maçã

por Marisa S. Aimi

Ingredientes:

- 4 maçãs (500g);
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado;
- 1 lata de leite condensado;
- 2 e 1/2 latas de leite (utilizar medida da lata de leite condensado);
- 3 colheres (sopa) de amido de milho;
- 2 gemas;
- 1 xícara (chá) de nata;
- 2 xícaras (chá) de farinha;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- 1 pacote de essência de baunilha;

Torta de maçã

por Marisa S. Aimi

- 1 colher (chá) de sal;

- 1 colher (sopa) de margarina.

Modo de preparo:

Descascar as maçãs, cortá-las em fatias e cozinhar em uma panela com água junto com a metade do açúcar por cerca de 30 minutos. Em outra panela colocar o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas peneiradas e levar ao fogo médio mexendo sempre até formar um mingau. Quando começar a esfriar acrescentar 1/2 pacote da essência de baunilha e mexer novamente até misturar. Em uma bacia, colocar a nata, o restante do açúcar, a farinha, o fermento, o restante da essência de baunilha e a colher de sal e misturar bem. Quando a massa começar a endurecer amassar com as pontas dos dedos até formar uma massa homogênea. Untar um refratário ou uma fôrma com margarina e moldar o fundo e as laterais do recipiente com a massa e levar ao forno à uma temperatura de 180 graus por aproximadamente 20 minutos ou até a massa começar a dourar. Reservar duas colheres da massa para decorar. Retirar do forno, colocar o creme por cima da massa, as maçãs cozidas por cima do creme e fazer tiras com o restante da massa para decorar. Levar novamente ao forno em uma temperatura mais baixa (100 graus) por mais 20 minutos ou até as tiras de cima começarem a dourar.

Dicas:

Se preferir utilize as maçãs com a casca.

Se preferir polvilhe um pouco de canela em pó em cima das maçãs antes de levar ao forno.

Torta de maça

por Marisa S. Aimi

