

Torta de Maçã Crocante

12 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Massa:

3 xícaras chá de Farinha de Trigo
1 colher chá de Fermento em pó químico Dr. Oetker
½ xícara chá de Açúcar
1 unidade Ovos
5 colheres sopa de Margarina (100g)
1 pitada de Sal

Cobertura:

Canela em Pó
noz moscada ralada

Recheio:

4 unidades maçãs vermelhas ou verdes
1 caixa de Pudim Baunilha Dr. Oetker
1 xícara chá de Leite (300ml)
3 colheres sopa de Açúcar
200 g iogurte grego

1 Base da Torta e Farofa Crocante:

Misture o açúcar, Fermento em Pó Químico Dr. Oetker, o ovo, a margarina, o sal e aos poucos a farinha. Até o ponto de apertar uma porção na mão e ela não desmanchar. Separe 2/3 da massa e forre uma forma de 24 cm, para torta, espalhando com as mãos, para não ficar muito espessa. Na massa restante misture a gosto, canela, noz moscada e espalhe sobre uma forma como uma farofa. Leve as formas para assar em forno preaquecido a 180°C, por 15 minutos, até dourar. A farofa pode ficar pronta antes da base da torta. Retire do forno e reserve.

2 Recheio:

Lave as maçãs, descasque, retire o miolo, corte em pedaços iguais, polvilhe açúcar e reserve. Em uma panela coloque o Pudim Baunilha Dr. Oetker, o leite e as maçãs. Leve ao fogo baixo, sempre mexendo, e deixe ferver por 2 minutos. Retire do fogo, adicione o iogurte e leve à geladeira, coberto com um filme PVC. Espalhe sobre a base, cubra com a farofa e leve à geladeira até firmar. Antes de servir leve ao congelador por 20 minutos.