Torta de Maça Rápida

Ingredientes:

- ✓ 3 unidades de maçã;
- ✓ 1 unidade de limão;
- ✓ 1 ½ xícara e meia de farinha de trigo;
- ✓ 1 ½ xícara de açúcar;
- ✓ 1 colher de sopa de fermento em pó;
- ✓ 2 colheres de sopa de manteiga;
- ✓ 4 unidades de ovo;
- ✓ 1 colher de café de essência de baunilha;
- ✓ Canela à gosto.

Rendimento	**12 fatias**
Valor calórico	200 Kcal
Custo	R$0,70

Modo de Preparo:

Corte as maçãs em fatias. Misture bem, numa vasilha, a farinha de trigo, uma xícara de açúcar e o fermento em pó. Reserve. Unte uma assadeira com bastante manteiga e arrume sobre ela as maçãs. Sobre as maçãs ponha o suco do limão. Sobre a torta toda, ponha a mistura de farinha, açúcar e fermento em pó. Por cima da mistura ponha a manteiga derretida, depois os ovos batidos e, por último, a misture a canela, que deve ser polvilhada sobre a torta. Asse em forno quente (200 graus por aproximadamente 30 minutos).

50 minutos +
Tempo p/ assar

FMRP-USP
RIBEIRÃO PRETO

cnm