



Torta diet de maçã e canela

Ingredientes

Massa

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa cheias de margarina sem sal
- 1 ovo grande
- 2 colheres de sopa de adoçante em pó
- 1 colher de chá de fermento em pó

Creme

- 800ml de leite desnatado
- 2 gemas
- 2 colheres de sopa cheias de amido de milho
- 4 colheres de sopa de adoçante em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Cobertura

- 4 maçãs grandes cortadas em fatias uniformes
- 2 colheres de sopa de adoçante em pó
- Canela em pó para enfeitar

Modo de preparo

Massa

Amassar todos os ingredientes da massa com as mãos. Em uma forma de fundo removível com 22 cm de diâmetro, colocar a massa no fundo e nas laterais. Acertar as bordas com uma carretilha e furar a massa com um garfo. Levar para assar (180°C) por 25 minutos até corar.

Creme

Levar ao fogo todos os ingredientes até engrossar e por último aromatizar com a baunilha.

Cobertura

Cozinhar a maçã com o adoçante até ficar macia. Deixar esfriar.

Montagem

Colocar o creme sobre a massa assada. Sobre o creme, arrumar as maçãs de forma harmoniosa. Polvilhar canela em pó sobre a torta pronta.

Rendimento: 10 porções