

## Hortifruti União na cozinha

### **Cuca Rápida de Maçãs em Camadas**

4 maçãs grandes, descascadas e fatiadas mergulhadas em 1 litro de água com suco de 1 limão grande (peneirado)

1/2 xíc (chá) de uva passa preta, sem sementes

3 xíc (chá) de açúcar

1 colh (sopa) rasa de canela em pó

1 e 1/2 xíc (chá) de farinha de trigo

1 colh (sopa) fermento em pó

3 colh (sopa) de manteiga sem sal, derretida

4 ovos

1 maçã ralada (como batata palha)

Escorra as maçãs. Forre o fundo de uma fôrma com fundo removível untada, com todas as maçãs (sem deixar vazios). Sobre as maçãs, espalhe as passas e polvilhe meia xícara (chá) de açúcar misturado com a canela.

Peineire a farinha de trigo, o fermento e 1 xícara (chá) de açúcar. Polvilhe sobre a preparação.

Espalhe (com cuidado) a manteiga. Bata o açúcar restante com as claras até obter um merengue firme. Junte as gemas (uma a uma), delicadamente, e a maçã ralada. Despeje esta mistura sobre a torta. Asse em forno preaquecido até ficar dourado.

Sirva morno.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 1 hora