

# My Control



## TORTA DE MAÇA DIET

### INGREDIENTES

2 ½ xícaras (chá) de farinha de aveia.  
1 colher (chá) de canela em pó  
150g de margarina light  
1 xícara (chá) de adoçante forno fogão.  
4 maçãs médias, descascadas e picadas  
100g de uvas passas  
1 ovo inteiro  
½ xícara (chá) de leite desnatado.

### MODO DE PREPARO

Faça uma farofa grossa coma a farinha, a canela, a margarina e o adoçante. Forre uma forma de aro removível (22cm de diâmetro) com a metade dessa farofa, pressionando com as costas de uma colher para formar uma camada uniforme.

Espalhe sobre essa camada as maçãs picadas e as uvas passas. Cubra com o restante da farofa sem apertar, deixando-a solta e com alguns blocos de massa, para que fiquem crocantes depois de assado. Bata o ovo com o leite. Despeje sobre a torta e asse em forno médio e preaquecido por cerca de 35min.

Ou ate que ela fique dourada.