TORTA DE MAÇÃ – APFELSTRUDEL

INGREDIENTES

MASSA

300 g de farinha de trigo sem fermento

3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 colher (chá) de sal

100 ml de água morna

RECHEIO

4 maçãs sem cascas

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de canela em pó

3 colheres (sopa) de uva passa

2 colheres (sopa) de manteiga

1 limão

MODO DE PREPARO

MASSA

Junte a farinha de trigo e o sal, peneire dentro de uma bacia de plástico.

Acrescente a manteiga e misture bem.

Acrescente a água aos poucos até a massa dar o ponto (desgrudando das mãos e da bacia).

Sove bem a massa por 10 minutos, cubra com papel filme e deixe descansar por 1 hora na geladeira.

RECHEIO

Descasque as maçãs e corte em pedaços não tão pequenos.

Coloque em uma panela.

Esprema o limão nas maçãs cortadas para não ficarem escuras.

Acrescente a manteiga e leve ao fogo mexendo.

Tampe a panela por 2 minutos para cozinhar.

Acrescente o açúcar, a canela e as uvas passas.

Mexa sem parar.

Tampe a panela e deixe cozinhar de 3 a 4 minutos, até que o açúcar vire uma calda caramelizada.

Desligue o fogo e reserve.

Após 1 hora, abra a massa com um rolo até que fique bem fina.

Coloque o recheio em cima da massa, deixando as bordas livres.

Depois enrole a massa.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14035-torta-de-maca-apfelstrudel.html