TORTA DE MAÇÃ AMERICANA (AMERICAN PIE)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo (sem fermento)

150 g de manteiga sem sal bem gelada

2 colheres (sopa) de açúcar

8 colheres (sopa) de água bem gelada (aproximadamente)

RECHEIO:

Recheio:8 maçãs picadas em cubos sem casca (aproximadamente)

1 pitada de canela em pó

1 pitada de noz-moscada ralada na hora

dentes de cravo a gosto

1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal

1/2 limão espremido

1/2 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Pegue os dentes de cravo e coloque em um copo; bata-os até virarem pó; peneire-os.

Misture todos os ingredientes do recheio, menos a manteiga, em uma bacia e reserve.

MASSA:

Massa:Em uma bacia misture o trigo e o açúcar.

Quando estiver bem misturado, adicione a manteiga gelada e mexa com as pontas dos dedos (para não esquentar a manteiga) até virar uma farofa.

Adicione a água gelada aos poucos e misture até forma uma massa firme e lisa.

Quando a massa estiver pronta, coloque na geladeira por 15 minutos para ficar mais fácil de trabalhar.

Divida a massa em 2 partes, uma um pouco maior que a outra.

Estique primeiro a parte maior da massa até ficar uns 3 dedos maior que o fundo da forma.

Retire o excesso da borda.

Coloque na forma (não precisa untar) e arrume até fica encostando em todos os cantos da forma e cubra todas as bordas.

Coloque o recheio dentro da massa na forma, deixando um dedo sobrando; se a maçã soltar água, escoe-a.

Abra a outra parte da massa (a menor) e coloque por cima do recheio, juntando bem com a outra parte da massa.

Depois de arrumar e fechar bem, faça um pequeno "X" bem no centro da massa.

Leve para assar em forno preaquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos ou até a massa começar a dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14199-torta-de-maca-americana-american-pie.html