

TORTA DE MAÇÃ AMERICANA – APPLE PIE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de margarina gelada

5 colheres (sopa) de água gelada

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Pique as maçãs em pequenos cubos e coloque em uma vasilha.

Adicione o açúcar, o limão, a canela e por último a farinha de trigo.

Mexa tudo e reserve.

MASSA:

Massa: Em uma vasilha misture a farinha de trigo com a margarina (de preferência com a ponta dos dedos, para que a temperatura das mãos não interfira no ponto da massa).

Vá misturando com a ponta dos dedos até sentir que a farinha ficou como uma farofa.

Adicione a água gelada e vá sovando com as mãos (você vai perceber que a massa vai se formando até que todos os ingredientes da vasilha se unam).

Sove até obter uma consistência de massa uniforme e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Abra metade da massa com um rolo em uma superfície lisa, de maneira que ela fique arredondada.

Utilize uma forma de vidro ou alumínio pequena.

Forre a forma com a massa e ajeite com as mãos de maneira a cobrir a forma (fundo e lateral).

Adicione o recheio.

Abra a outra metade da massa e a cubra a torta por completo.

Ajeite sua torta com as mãos, deixando-a de sua preferência.

Faça furinhos com um garfo na massa para que o ar possa sair quando estiver no forno.

Leve ao forno pré- aquecido 180° C, durante 40 minutos ou até dourar.

Você pode comê-la sozinha fria ou quente acompanhada de uma bola de sorvete.

Essa torta é viciante, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20116-torta-de-maca-americana-apple-pie.html>