

TORTA DE MAÇÃ VEGANA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 maçãs médias

2 bergamotas

4 colheres (sopa) de açúcar demerara

MASSA:

Massa: 4 colheres (sopa) de margarina

10 colheres (sopa) de farinha

6 colheres (sopa) de açúcar demerara

6 colheres (sopa) de água

açúcar de baunilha, de confeitiro e canela a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Pique as maçãs descascadas e sem talos ou sementes em cubos pequenos.

Em uma panela, coloque as maçãs, o suco peneirado das duas bergamotas e o demerara e leve ao fogo mexendo.

Mexendo até juntar líquido suficiente para ferver.

Mantenha no fogo, acompanhando e mexendo as vezes até a maçã estar macia e o líquido estiver quase seco.

Deixe descansar esfriando.

MASSA:

Massa: Misture em uma vasilha o demerara, a farinha e a manteiga até dar ponto de farofa.

Adicione então a água e siga misturando com uma colher.

Quando a massa estiver em ponto de amassar, use as mãos para sová-la, adicionando farinha até dar o ponto em que ela possa ser aberta sem grudar ou arrebentar muito facilmente.

Abra a massa e coloque em uma forminha de torta, tire os excessos e coloque o recheio.

Pode deixar ela aberta, ou usar o resto da massa para decorar ou cobrir, use a imaginação.

No forno (não precisa preaquecer) mantenha uma temperatura média (180º C) por meia hora.

Quando pronto, retire do forno e desenforme, com uma peneira salpique por cima açúcar de baunilha e/ou de confeitiro e/ou canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21808-torta-de-maca-vegana.html>