

TORTA DE MAÇÃ HOLANDESA (APPEL TAART)

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g (2 e 1/2 xícaras) de farinha de trigo com fermento

1 colher (chá) de sal

180 g de manteiga (pode ser com sal)

100 g de açúcar (8 colheres de sopa, aproximadamente)

1 ovo

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de maçãs (10 maçãs, aproximadamente)

50 g de açúcar (4 colheres de sopa, aproximadamente)

80 g de uva passa

2 colheres (chá) de canela em pó

suco de 1/2 limão siciliano

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Deixe as passas de molho em água quente por 5 minutos e escorra.

Descasque e pique as maçãs em pedaços pequenos.

Misture todos os ingredientes do recheio e deixe descansando enquanto prepara a massa.

MASSA:

Massa: Bata o ovo com um garfo ou fouet.

Pique a manteiga em pequenos pedaços.

Misture com as mãos a farinha, o açúcar, a manteiga, o sal, e o ovo, reservando 1/3 do ovo para picelar ao final da torta.

Vá misturando até formar uma bola.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe 3/4 da massa no fundo e nas laterais da forma.

Coloque o recheio sobre a massa.

Abra o restante (1/4) da massa com um rolo e corte em tirinhas, ou faça enroladinhos com as mãos e disponha sobre a torta formando um xadrez (cerca de 4 tiras num sentido, 4 no outro).

Pincele o ovo reservado.

Leve ao forno por cerca de 1 hora, ou até que note que a torta está dourada.

Retire do forno e desenforme ainda morna.

Sirva com chantilly, fica uma delícia.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25008-torta-de-maca-holandesa-appel-taart.html>