

TORTA DE MAÇÃ ALEMÃ (COM STREUSEL)

INGREDIENTES

3 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
3 maçãs
suco de 2 laranjas
1 colher de sopa rasa de canela em pó
2 colheres de sopa de açúcar
1/2 xícara de açúcar (para o streusel)
1/2 xícara de farinha de trigo (para o streusel)

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, a manteiga fria e em cubos, 1 e 1/2 xícaras o açúcar e as gemas de ovo, com as mãos, até a mistura ficar homogênea.

Em uma forma redonda ou quadrada (de 24 cm), espalhe 3/4 da massa no fundo e nas laterais.

Reserve o 1/4 que sobrar.

Descasque as maçãs e as corte em fatias finas, no formato de meia-lua.

Esprema as laranjas e coloque o suco, conjuntamente com as 2 colheres de sopa de açúcar em uma vasilha.

Deixe a maçã incorporar o sabor da laranja por 5 minutos.

Pegue o restante da massa e adicione 1/2 xícara açúcar e 1/2 xícara farinha de trigo, fazendo uma farofa com a ponta dos dedos, esse é o streusel, semelhante a cobertura das cucas.

Coloque as maçãs por cima da massa, na forma, derramando metade do suco por cima das maçãs.

Acrescente o streusel, por cima das maçãs, cobrindo toda a superfície.

Apertar antes de colocar, de modo a fazer "grumos" maiores, como a cobertura de uma cuca.

Leve ao forno em temperatura de 180°C por volta de 35 minutos, ou até a superfície do bolo ficar corada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27110-torta-de-maca-alema-com-streusel.html>