

TORTA DE MAÇÃ COM CREME DE MORANGOS DA MÃE DO SHELDON DE THE BIG BANG THEORY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras mais 1 colher de sopa de manteiga
9 colheres de sopa de água gelada

RECHEIO:

Recheio: 1 e 1/2 xícara de açúcar
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de canela em pó (opcional)
1 colher de chá de casca de limão ralada
1 e 1/2 colher de chá de suco do limão
9 maçãs

CREME DE MORANGO:

Creme de Morango: 1 caixinha de morangos frescos
1 xícara de açúcar
1 e 1/2 ou mais colheres de amido de milho
2 colheres ou mais de leite (qualquer um)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a farinha de trigo numa tigela.
Pegue a manteiga (você pode usar margarina ou gordura vegetal no lugar), corte-a em cubinhos ou em pequeninas porções e adicione-a à farinha.
Agora você deve esfregar estes pedacinhos com as pontas de seus dedos ou você pode usar 2 facas sem ponta, até que a mistura se pareça com migalhas de pão fresco.
Adiciona a água (1/3 por vez), mexendo com a faca sem ponta até que comece a formar pelotas maiores.
Junte estas pelotas e vá amassando de leve com movimentos rápidos, até que a massa fique homogênea.
Embrulhe a massa em papel manteiga ou PVC sem apertar e deixe na geladeira por 17 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Em uma tigela menor misture o açúcar, a farinha de trigo, a canela em pó, a casca de limão e o suco de limão e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Prepare a massa, abra um pouco mais da metade da massa e forre a sua forma.

Fatie as maçãs e coloque-as em uma panela com 2/3 de água e 1 xícara de açúcar até que ferva ou até as maçãs ficarem moles.

Escorra o líquido das maçãs.

Faça camadas alternando entre as maçãs e a mistura de farinha, açúcar, canela e limão reservadas.

Repita até que preencha toda a forma.

Por cima coloque pequenos pedacinhos de manteiga ou margarina (4 em toda a forma) e ligue o forno a 220°C.

Abra o restante de massa e faça um enfeite que desejar usando cortador de biscoitos.

Arrume a massa sobre a forma e corte as sobras laterais.

Você pode fazer uma decoração com as bordas dobrando a massa para baixo com 1 dedo e levantando com 2 outros.

Asse por aproximadamente 40 minutos em fogo máximo.

CREME DE MORANGOS DO KEVIN:

Creme de Morangos do Kevin: Pegue os morangos e fatie-os a seu gosto.

Coloque-os em uma panela e adicione o açúcar.

Misture de vez em quando até começar a ferver, acrescente a maisena e o leite.

Misture até a mistura ficar mais densa (aproximadamente 5 a 10 minutos).

Após esfriar coloque no refrigerador até que fique gelada.

Para servir coloque uma fatia da torta em um prato e pouco mais de 1 colher do creme de morangos ao lado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30961-torta-de-maca-com-creme-de-morangos-da-mae-do-sheldon-de-the-big-bang-theory.html>