

# TORTA DE MAÇÃ FÁCIL, RÁPIDA E SABOROSA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1/2 xícara de manteiga  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1/2 xícara de açúcar comum  
1/2 xícara de açúcar mascavo  
4 colheres de sopa de água  
5 maçãs Granny Smith (maçã-verde)  
Uma pitada de sal  
Canela em pó a gosto

### MASSA:

Massa:150 g de manteiga  
3 colheres de sopa de açúcar comum  
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo  
1 colher de sobremesa de fermento químico  
1 ovo misturado (batido a mão unindo gema e clara)

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Descasque as maçãs e corte em pedaços (cubinhos) pequenos.  
Numa panela em fogo médio, derreta a manteiga.  
Acrecente a farinha de trigo e mexa até formar uma pasta.  
Adicione os açúcares, sal, água e deixe levantar fervura.  
Acrecente as maçãs, diminua o fogo e deixe ferver por uns 15 minutos, mexendo sempre.  
Reserve.

### MASSA:

Massa:Misture a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo numa batedeira.  
Acrecente o ovo e bata a massa mais um pouco.  
Em seguida acrecente o fermento e misture com as mãos até ficar uma massa lisa e homogênea.

Preaqueça o forno na temperatura alta.

Unte com manteiga uma forma de cerca de 23 cm e de 2.5 cm de profundidade, se quiser pode ser de fundo removível.

Coloque a massa na forma cobrindo o fundo e as laterais (deve sobrar um pouco de massa para você cobrir a torta).

Coloque o recheio sobre a massa na forma, recheando a torta.

Faça tiras cilíndricas ou achatadas da massa para cobrir, como preferir.

Pincele as tiras sobre a torta com uma gema de ovo.

Leve para assar por 25 a 35 minutos a 180°C, ou até que a torta fique coradinha.

Deixe esfriar um pouco e aplique um pouco de açúcar com canela em pó por cima da torta para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36367-torta-de-maca-facil-rapida-e-saborosa.html>