

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.
Acrescente a farinha de trigo e mexa até formar uma pasta.
Adicione os açúcares, sal, água e deixe levantar fervura.
Acrescente 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.
Acrescente o ovo e bata a massa mais um pouco.
Em seguida acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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