

APPLE PIE (TORTA DE MAÇÃ AMERICANA)

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de maçã descascada e picadinha

1 limão (suco)

1 xícara de açúcar

1 colher (sopa) de canela

2 colheres (sopa) de trigo bem cheias

1 colher (sopa) de essência de baunilha

MASSA:

Massa: 250 g de margarina sem sal

500 g de trigo

4 colheres de açúcar

PARA PINCELAR:

Para pincelar: 1 ovo

MODO DE PREPARO

COMECE PELO RECHEIO:

Comece pelo Recheio: Misture todos os ingredientes e reserve enquanto faz a massa.

A mistura irá marinar e soltar um suco que formará o creme da torta.

O recheio é cru, não vai ao fogo.

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, na seguinte ordem: trigo, açúcar e por último a manteiga.

Sove bastante até formar uma massa homogênea.

Use a manteiga bem gelada.

Trabalhe rápido com a massa senão ela começa a amolecer.

Para abrir a tampa da torta use filme plástico.

Já a base da torta deve ser aberta na própria assadeira com as mãos.

Após a assadeira estar forrada de massa e a tampa pronta, coloque o recheio cru sobre a massa na assadeira,

tampe com a massa aberta no filme plástico, não esquecer de unir os cantinhos, com a sobra de massa decorar.

Pincele um ovo batido.

Leve ao fogo por mais ou menos 50 minutos ou até que a torta fique dourada.

Esta massa tem a consistência da famosa massa podre, fica ótima para ser servida quente ou fria, com sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41579-apple-pie-torta-de-maca-americana.html>