

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 marinhar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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