TORTA ESPECIAL DE MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

1 xícara de amido de milho peneirado

3 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de chá de margarina (temperatura ambiente)

1/2 xícara de água

1 pitada de sal

1 ovo para pincelar

RECHEIO PRINCIPAL:

Recheio Principal:1 kg de maçã fugi descascadas e cortadas em cubos

Suco de 1/2 limão

1 xícara de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de canela em pó

1 colher de chá de noz-moscada

50g de amêndoas torradas

100g de uva passa branca sem caroço

RECHEIO COMPLEMENTAR:

Recheio complementar:(opcional)

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de margarina

80g de nozes trituradas

MODO DE PREPARO

Hidrate as uvas passas em água por 10 a 15 minutos.

Em uma tigela misture o amido de milho, o açúcar, a margarina, a água e o sal.

Por último coloque a farinha até que a massa solte da mão.

Sove a massa em uma superfície lisa e enfarinhada.

Divida a massa em duas partes e reserve.

Aqueça o forno por 15 minutos a 180ºC.

Unte e enfarinhe uma forma redonda de preferência com o fundo removível de 20 ou 30 cm de diâmetro.

Faça um doce de nozes com o leite condensado, a margarina e as nozes trituradas (opcional).

Mexa sempre para não grudar no fundo da panela. Reserve.

Em outra panela leve ao fogo os ingredientes do recheio principal menos a farinha de trigo.

Depois de poucos minutos no fogo, o recheio começará a formar uma calda.

Atente para que a maçã não cozinhe. É melhor que ela fique durinha.

Coloque a farinha de trigo e mexa bem.

Nessa hora o bairro todo estará sentindo o cheiro incrível do recheio da sua torta!

A calda vai engrossar um pouco. Se quiser ela mais consistente cloque um pouco mais de farinha. Reserve.

Abra uma das partes da massa com o auxílio de um rolo. Cubra o fundo da forma.

Coloque agora, colheradas do doce de nozes e depois coloque o recheio principal de maçã.

Abra a outra metade da massa e cubra a forma.

Se preferir faça tiras de massa e enfeite sua torta.

Pincele o ovo por cima e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48941-torta-especial-de-maca.html