

# TORTA DE MAÇÃ

## INGREDIENTES

### MASSA

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de açúcar  
1 pitada de sal  
1 xícara de margarina ou manteiga sem sal  
6 colheres (sopa) de água gelada  
1 ovo

### RECHEIO

1,2 kg de maçã  
6 colheres (sopa) de margarina sem sal  
3 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1/4 de xícara de água  
1 xícara de açúcar  
canela em pó à gosto

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Acrescente margarina em pedaços pequenos e misture com uma batedeira ou processador até ficar uma farofa úmida

Coloque a mistura numa superfície

Aperte bem ela até ficar firme

Leve à geladeira por 1 hora

Numa panela, coloque a margarina e leve ao fogo médio até derreter

Acrescente a água e o açúcar e mexa bem até incorporar e ficar com consistência de caramelo

Deixe esfriar

Acrescente a mistura que estava reservada e mexa bem

### MONTAGEM DA TORTA

Coloque na forma de sua preferencia, cortando os excessos

Estique a outra parte da massa e corte em tiras

Pincele a torta com uma mistura de ovo e uma colher de açúcar

Abaixe a temperatura para 180º C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/631-torta-de-maca.html>