

# TORTA DE MAÇÃ AMERICANA SUPERGOSTOSA

## INGREDIENTES

### Massa

5 colheres (sopa) e 1 colher (chá) de margarina bem gelada (ou 80 ml de gordura vegetal bem gelada)

12 colheres (sopa) de manteiga sem sal bem gelada

3 xícaras de farinha

1 colher (chá) de sal (grosso ou normal)

1 colher (sopa) de açúcar

8 colheres (sopa) de água gelada (cerca de 1/2 xícara)

### Recheio

2 kg de maçã (sem pele, cortadas em 4 partes)

raspas de 1 limão (siciliano ou taiti)

raspas de 1 laranja

2 colheres (sopa) de suco de limão fresco

2 colheres (sopa) de suco de laranja fresco

1/4 de xícara de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal (grosso ou normal)

3/4 de colher (chá) de noz-moscada moída na hora

cravo a gosto (para perfumar)

1 ovo batido com 1 colher (sopa) de água (para pincelar)

1/2 copo de açúcar refinado

1 colher (chá) de açúcar refinado ou cristal para polvilhar no topo da torta

## MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga já cortada em um recipiente na geladeira enquanto faz a mistura para a farinha

Na mesma tigela, adicione manteiga e a gordura vegetal (ou margarina) e pulse de 8 a 12 vezes (ou mexa manualmente) até a manteiga ficar em pequenos pedaços

Coloque a massa em uma superfície enfarinhada e enrole ela até virar uma bola

Corte a massa ao meio e enrole cada pedaço em uma superfície bem enfarinhada em um círculo (deixe os 2 pedaços em formato de bola)

Dobre a massa ao meio, coloque em uma forma funda, desdobre a massa e arrume com os dedos para que toda a parede da assadeira seja coberta pela massa

Preaqueça o forno em 180° C/200° C

Com a massa da torta na assadeira, coloque a mistura com a maçã dentro (com toda a parede da forma coberta pela massa inferior)

Cubra a torta com a parte superior e corte as bordas, depois junte as bordas inferiores e superiores com os dedos

Polvilhe o açúcar

Corte 4 ou 5 fendas na superfície

Espere esfriar e sirva morna

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3171-torta-de-maca-americana-supergostosa.html>