

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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