



# TORTA DE MAÇÃ

## Ingredientes

### Massa:

- 300 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 30 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 150 g de manteiga gelada
- 100 g de creme de leite

### Recheio:

- 5 unidades de maçã (750 g)
- 1 limão
- 160 g de açúcar
- 2 colheres de chá de canela em pó
- Noz-moscada a gosto
- 60 g de Farinha de Trigo Maria Inês

### Decoração:

- 1 gema
- 1 colher de chá de água
- 1 colher de sopa de açúcar cristal

## Modo de preparo

1. Em uma tigela, adicione a farinha, o sal e o açúcar. Misture e acrescente a manteiga gelada, formando uma farofinha.
- 2) Adicione o creme de leite e misture bem.
- 3) Sobre um pedaço de papel manteiga, salpique farinha e corte 1/3 da massa e reserve.
- 4) Com um rolo enfarinhado, abra o restante da massa até ela ficar maior que a forma (22x18x4,5cm).
- 5) Vire a massa em cima da forma. Ajeite-a para ela cobrir completamente e utilize a ponta dos dedos para apertar suavemente o fundo e as laterais da massa.
- 6) Deixe cerca de 1 cm da massa acima da assadeira e retire o excesso com uma faca. Junte o excesso dessa massa com a reservada para tampar a torta e guarde no papel filme. Reserve toda a massa (inclusive a que está na forma) dentro da geladeira por 30 minutos.





# TORTA DE MAÇÃ

## Modo de preparo

7) Para o recheio, fatie as maçãs e retire as sementes. Esprema o limão por cima das fatias. Adicione o açúcar, a canela em pó e rale a noz-moscada. Misture por cerca de 5 minutos ou até o açúcar derreter.

8) Acrescente a farinha e continue misturando com cuidado para que as fatias não quebrem. Isso deixará o recheio mais consistente e cremoso.

9) Pegue a massa reservada, abra com o rolo sobre o papel manteiga.

10) Para rechear a torta, utilize um garfo para pegar cada fatia e posicionar dentro da base (concentre um pouco mais no centro da torta).

11) Corte tirinhas da massa da tampa e entrelace-as para decoração.

12) Misture a gema e a água e pincele por cima da torta. Salpique açúcar por cima e leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por cerca de 1 hora ou até dourar.

 [farinhamariaines.com.br](http://farinhamariaines.com.br)

  [farinhadetrigomariaines](#)

