



# TORTA ALEMÃ DE MAÇA NA AIR FRYER

## Ingredientes

- 600 g de maçãs (4 unidades)
- canela em pó a gosto
- 210 g de Farinha de Trigo Maria Inês (1 xícara e 3/4)
- 225 g de açúcar (1 xícara e 1/4)
- 1 ovo
- 60 g de manteiga picada (3 colheres de sopa)
- 10 g de fermento químico (2 colheres de chá)

## Modo de preparo

- 1) Corte as maçãs ao meio e retire as sementes e o cabinho. Fatie-as.
- 2) Junte a canela em pó e 1/4 de xícara de açúcar e misture bem, reserve.

3) Em uma tigela coloque a farinha de trigo, o açúcar, um pouquinho de canela em pó e a manteiga picada e misture com a ponta dos dedos.

4) Adicione o ovo levemente batidos e mexa mais um pouco, não aperte a massa, ela deve ficar uma farofa úmida.

5) Por último junte o fermento e mexa mais um pouco.

6) Pegue uma forma untada com manteiga (fundo falso de 20cm de diâmetro) e no fundo coloque metade da farofa. Depois maçãs. Por cima quase toda farofa. Mais maçãs. Finalize com um pouquinho de farofa.

7) Coloque na airfryer já pré-aquecida por 3 minutos a 160 °C e asse nessa temperatura por cerca de 25-30 minutos ou até que fique bem dourada.

8) Caso faça no forno deixe a 200 °C por cerca de 30-35 minutos.



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

  [farinhadetrigomariaines](#)