

Torta de Maça



Autor: Silvio Wesley

Ingredientes:

Massa:

- 260g de farinha de trigo
- 130g de manteiga gelada
- 5g de sal
- 1 ovo
- 20mL de água gelada

Recheio:

- 3 maçãs verdes
- 3 maçãs vermelhas
- 75g açúcar refinado
- 5g canela em pó
- 3 cravos da índia
- 1 anis estrelado
- 30g manteiga

Cobertura:

- 75g farinho de trigo
- 75g açúcar refinado
- 75g de manteiga gelado

Modo de preparo:

Para a massa, misture a farinha e o sal e acrescente a manteiga, deixando a farinha “arenada”. Junte o ovo e a água e aperte a massa suavemente até ter uma massa homogênea. Abra a massa com um rolo entre plástico filme até atingir a espessura de 3 mm. Unte uma forma redonda, coloque a massa e deixe na geladeira por 15 minutos.

Salteie as maçãs (sem pele e sem caroços) na manteiga. Junte o açúcar e as especiarias e refogue-as por 8 minutos.

Faça o strudel, misturando com as mãos, a manteiga, o açúcar a farinha até que se formem blocos e então deixe na geladeira por 10 minutos.

Pré asse a massa por 20 minutos e então recheie a torta com as maçãs e cubra com o strudel. Asse por 30 minutos ou atingir uma massa dourada e crocante.

Tempo de preparo 01:15 horas.