

Apple Pie (torta de maçã à moda americana)

90 min

8 porções

fácil

Ingredientes

- 5 colher(es) de sopa de açúcar
- 1 pitada(s) de sal
- 2 xícara(s) de chá de farinha de trigo
- 5 colher(es) de sopa de manteiga
- 1 ovo batido
- 6 xícara(s) de chá de maçãs descascadas e fatiadas
- 1 colher(es) de chá de canela em pó
- 3 colher(es) de sopa de manteiga
- 1 gema de ovo, para pincelar

Modo de preparo

Peneire duas colheres de açúcar com o sal e a farinha. Junte a manteiga e trabalhe a mistura com as mãos, até obter uma farofa grossa. Adicione o ovo e deixe descansar por 30 minutos na geladeira.

Abra a massa e use 2/3 para forrar um refratário oval. Faça camadas de maçãs polvilhadas com o restante do açúcar misturado com a canela. Termine com a manteiga, colocando-a em pequenas porções na última camada.

Cubra com a massa restante pressionando bem as laterais, pincele com a gema e faça cinco pequenos cortes na superfície da massa para que o recheio não transborde ao ferver. Asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de uma hora ou até dourar. Sirva morna ou fria, acompanhada de sorvete de creme ou chantilly.

Receita da Cozinha Experimental União