Torta de Maçã

www.receitasdafia.com/receitas/torta-de-maca

Surpreenda sua família com esta torta de maçã simples e irresistível!

Torta de Maçã
Image not found or type unknown

50 min 8 porções

Ingredientes

- 4 maçãs
- 1 colher (sopa) de canela
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (fermento para bolo)
- 120 g de manteiga derretida
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de extrato de baunilha

Modo de Preparo

1. Higienize, descasque e corte as maçãs em meia-lua, removendo as sementes. Esprema meio limão sobre as maçãs para evitar a oxidação.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, a maior parte do açúcar (reserve 1 colher de sopa) e o fermento.
3. Polvilhe as maçãs com canela e espalhe-as uniformemente em uma assadeira.
4. Despeje a mistura de farinha por cima das maçãs de maneira uniforme.
5. Em seguida, despeje a manteiga derretida sobre a massa.
6. Em outra tigela, bata os ovos com o açúcar reservado e o extrato de baunilha até formar espuma.
7. Espalhe a mistura de ovos sobre a torta e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos ou até que esteja dourada.
8. Sirva e bom apetite!