



Torta de Maçã Americana

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

Encante-se com a irresistível Torta de Maçã Americana! Prepare-se para uma viagem ao sabor e à tradição da culinária dos EUA. Cada pedaço desta torta é uma experiência única, repleta de doçura e nostalgia. Convide seus amigos e familiares para saborear esta delícia juntos e compartilhar momentos memoráveis ao redor da mesa.

Torta de Maçã Americana

 90 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras de chá de [farinha de trigo](#)
- 4 colheres de sopa de açúcar refinado
- ½ colher de chá de [canela](#) em pó
- ¾ de xícara de chá de manteiga gelada
- 6 colheres de sopa de água gelada
- 1 gema (para pincelar)
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal (para polvilhar)

RECHEIO

- 8 [maçãs](#) gala ou fuji (sem casca)
- 2 colheres de sopa de suco de [limão](#)
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de [noz-moscada](#)
- 1 xícara de chá de açúcar refinado

Modo de Preparo

1. Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar e a manteiga até formar uma farofa grossa.
2. Adicione a água gelada aos poucos, sovando a massa até desgrudar dos dedos.
3. Modele a massa em uma bola, envolva em plástico filme e leve à geladeira por 30 minutos.
4. Corte as maçãs em fatias e misture com o suco de limão, farinha, noz-moscada, açúcar e canela.
5. Forre uma forma com a massa, coloque o recheio e cubra com tiras da massa formando treliças.
6. Pincele com a gema e polvilhe açúcar cristal.
7. Asse em forno preaquecido a 180°C por 45 minutos.
8. Sirva e aprecie essa deliciosa Torta de Maçã Americana!