

TORTA DE MAÇÃ SUECA

INGREDIENTES

MASSA

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) não muito cheia de sal

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento

150 g de manteiga sem sal em cubinhos (pode ser com sal mas de preferência sem sal)

1 caixinha de creme de leite

canela a gosto (eu gosto muito de canela, então coloquei 3 colheres pequenas não muito cheias)

1 gema para pincelar

RECHEIO

4 maçãs grandes fatiadas (se forem pequenas use 6)

suco de 1 limão

1 colher (sopa) de canela

3 xícaras de açúcar

nozes (opcional)

150 g de manteiga sem sal (pode ser com sal mas de preferência sem sal) derretida

1 xícara de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 ovo levemente batido

MODO DE PREPARO

MASSA

Numa tigela grande, misture a farinha, o sal, açúcar, a canela e o fermento

Não deixe a manteiga derreter completamente

Transfira a massa para uma superfície lisa e enfarinhada e sove até que ela fique uniforme

Com um rolo, numa superfície enfarinhada, abra o pedaço restante da massa até ficar grande o suficiente para cobrir o fundo e a lateral da forma

Com os dedos, pressione a massa contra as laterais e retire as sobras

Coloque a forma dentro da geladeira enquanto prepara o recheio

Fatie as maçãs e coloque em uma tigela com o suco do limão

Adicione 1 xícara de açúcar, a canela, o cardamomo, a noz

Em outra tigela, misture a manteiga derretida com as duas xícaras de açúcar restantes, a farinha de trigo , o ovo levemente batido o sal

Transfira para a forma o recheio e cubra depois com as maçãs restantes

Finalização

Cubra a torta com as tiras primeiro em posição horizontal e depois em posição vertical, deixando um espaço entre elas de aproximadamente 1 dedo

Pincele a com a gema do ovo, e polvilhe com açúcar e canela se desejar

Deixe a torta assar por no mínimo 1 hora em fogo médio, até dourar (esse tempo pode variar até 1h e 30 minutos) e pronto passe o café e pronto bom café da tarde

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1738-torta-de-maca-sueca.html>