

Ingredientes da massa

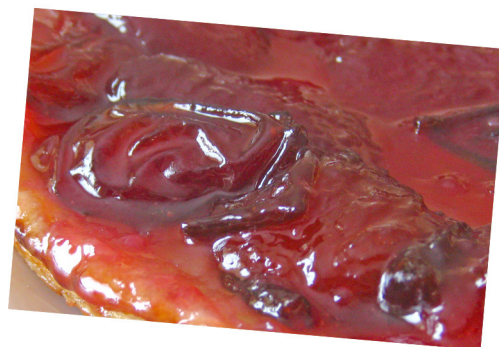
Farinha de trigo - 200 gramas

Manteiga gelada - 100 gramas

Açúcar refinado - 25 gramas

Sal - 1 pitada

Água gelada - 1 a 3 colheres de sopa



Autora: Sandra Assumpção
23 de fevereiro de 2012

Modo de preparo da massa

1. Numa tigela, coloque a farinha e a manteiga que deve estar cortada em pedaços e misture com as mãos, formando uma farofa.
2. Em seguida, acrescente o açúcar e o sal e misture com as mãos. Adicione uma colherada de água gelada por vez, conforme a necessidade.
3. Vá verificando o ponto da massa. Esta massa deverá ficar lisa e homogênea e não deve ficar muito grudenta.
4. Faça uma bola e embrulhe a massa com filme. Leve à geladeira por 2 horas.

Ingredientes para o Recheio

Maçã-verde - 6

Limão - 1/2

Manteiga - 120 gramas

Açúcar refinado - 320 gramas

Cointreau (licor) - 40ml

Modo de preparo do Recheio

1. Descasque as maçãs e a corte na vertical em 4 partes. Em seguida e regue com o suco de ½ limão para não deixar escurecer.
2. Numa panela, coloque o açúcar e a manteiga e leve ao fogo médio até a mistura escurecer um pouco. Em seguida, baixe o fogo e coloque as maçãs. Adicione o cointreau e deixe

cozinhar por cerca de 10 minutos, ou até que as maçãs estejam macias. Desligue o fogo. Preaqueça o forno a 150°C (temperatura baixa).

3. Numa fôrma redonda coloque um pouco da calda formada na panela no fundo da forma e em seguida distribua as maçãs por toda a forma. A seguir, coloque por cima das maçãs o restante da calda que ficou na panela. Retire a massa da geladeira. Com o auxílio de um rolo abra a massa com uma espessura fina (cerca de 3mm). Com cuidado, coloque a massa sobre as maçãs e corte os excessos com uma faquinha.

4. Com a ajuda de um garfo, force as bordas da massa para baixo (lembre-se de que a torta será virada depois de assada). Leve a torta ao forno preaquecido e deixe assar por 25 minutos ou até que a massa fique dourada. Retire a torta do forno e deixe esfriar um pouco. Para desenformar a torta coloque um prato sobre a fôrma, segure bem e vire de uma vez. Sirva a seguir com creme inglês ou sorvete de baunilha.