



Torta crumble de maçã

Ingredientes do recheio

Maçãs verdes descascadas e fatiadas - 6

Açúcar - 130 gramas

Farinha de trigo branca - 3 colheres de sopa

Mel - 2 colheres de chá

Suco de limão - 2 colheres de chá

Canela em pó - 1/2 colher de chá

Baunilha - Sementes de 1/2 fava ou 1/4 de colher de chá de essência

Ovo batido - 1



Autora: Zafire Mattar
24 de fevereiro de 2014

Ingredientes para o Crumble

Farinha de trigo branca - 45 gramas

Açúcar refinado - 1 colher de sopa

Açúcar mascavo - 1 colher de sopa

Canela em pó - 1/8 de colher de chá

Manteiga derretida - 2 colheres e meia de sopa

Modo de preparo

1. Junte a farinha, o açúcar refinado e o mascavo e a canela em um bowl. Gradualmente misture a manteiga derretida na mistura de farinha até virar uma mistura homogênea e úmida. Aperte a mistura com as mãos e esfarele com os dedos para formar o crumble. Reserve.

2. Abra o disco de massa sucrée e forre uma assadeira para tortas, deixando um pouco das bordas para fora. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos.

3. Ponha as fatias de maçã, açúcar, farinha, mel e canela em um bowl e misture com as mãos até os ingredientes estarem bem distribuídos. Deixe a mistura descansar por 5 minutos para sair o suco da maçã.

4. Retire o disco da geladeira, cubra com o recheio e dobre o excesso de massa sobre as maçãs. Cubra o que ficou exposto das maçãs com o crumble, pincele as bordas com o ovo e polvilhe mais crumble sobre as bordas. Asse por 45-60 minutos em forno preaquecido a 180°C (médio).