

Ingredientes da massa

Farinha de trigo - 2 xícaras e meia

Manteiga sem sal, fria, cortada em cubos - 6 colheres de sopa

Gordura hidrogenada gelada - 2 colheres de sopa

Sal grosso - 3/4 de colher de chá

Gema batida - 1

Vinagre de maçã - 1 colher de chá

Água gelada - 3/4 de xícara

Ingredientes para o recheio

Manteiga - 2 colheres de sopa

Maçãs - 2 e 1/2 descascadas e sem sementes, em fatias

Pimenta jamaica em pó - 1/4 de colher de chá

Canela em pó - 1/2 colher de chá

Sal grosso - 1/4 de colher de chá

Modo de preparo

1. Misture a farinha, a gordura, a manteiga e o sal, com as pontas dos dedos, de forma irregular.
2. Misture numa vasilha a gema, o vinagre e a água gelada. Coloque 4 colheres de sopa da mistura na massa. Mexa delicadamente até ficar firme.
3. Bata a massa em uma superfície polvilhada com farinha e faça uma bola. Divida a massa em oito porções. Usando a palma da mão, amasse cada uma separadamente. Depois, junte todas e divida ao meio em duas bolas.
4. Amasse cada bola até transformar em discos de 12 a 15 cm de diâmetro. Polvilhe com farinha. Embrulhe em filme plástico e deixe na geladeira por 1 hora.
5. Derreta a manteiga em uma panela grande, em fogo médio, e cozinhe as maçãs. Mexa bem.
6. Misture a pimenta, a canela, o sal e 2/3 de xícara de açúcar e polvilhe sobre as maçãs. Abaixar o fogo e cozinhe de 5 a 7 minutos, até as maçãs ficarem macias.
7. Polvilhe a farinha e a maisena nas maçãs e cozinhe por mais 3 a 5 minutos. Tire do fogo, adicione o vinagre e mexa. Ponha o recheio numa tigela e deixe esfriar.
8. Tire um disco de massa da geladeira, abra a massa até o diâmetro de 30 cm em superfície polvilhada com farinha. Ponha a massa na forma de torta de 22 cm, untada e enfarinhada. Apare as bordas e deixe uma sobra de 1,5 cm. Ponha no congelador.
9. Preequeça o forno. Abra a massa restante e reserve.
10. Tire a fôrma do freezer, despeje o recheio sobre a massa e cubra com a massa restante. Junte as extremidades, apare os excessos e comprima as bordas com um garfo. Com uma faca, faça três ou quatro cortes na cobertura. Pincele com o ovo batido e polvilhe com açúcar.
11. Asse por 20 minutos a 200°C, baixe a temperatura para 190°C e asse até que o interior da torta esteja borbulhando e a massa dourada (aproximadamente 30 a 40 minutos).
12. Tire do forno e deixe esfriar em lugar arejado por duas horas.



Autora: Zafire Mattar
10 de fevereiro de 2014

Açúcar - 2/3 de xícara + 1 colher de sopa

Farinha de trigo - 2 colheres de sopa

Maizena - 2 colheres de chá

Vinagre de maçã - 1 colher de sopa

Ovo levemente batido - 1