

Torta de maçã

Ingrédients

- 1 pitada de sal
- 10g de açúcar
- 225g de manteiga fria em pedaços pequenos
- 40g de água fria
- 2 colheres de chá de canela
- 1 colher de chá de noz-moscada moída
- 60g de açúcar
- 75g de manteiga derretida
- 2 limões verdes

Préparation

1. Os Estados Unidos celebram o Dia de Ação de Graças em 2 dias, então, após a torta de noz-pecã, aqui está outra das tortas que se encontra em sua mesa nesta época do ano, a torta (torta) de maçã!
2. Duas massas quebradas, muitas maçãs e pronto!
3. Misture a farinha, o sal e o açúcar.
4. Acrescente a manteiga fria em pedaços, faça uma farofa com a massa e acrescente a água fria.
5. Forme uma bola, filme-a e coloque-a na geladeira por 3 horas a 1 noite.
6. Em seguida, divida a massa em duas partes e estenda cada parte numa espessura de 2mm e reserve na geladeira.
7. Descasque as maçãs e corte-as em fatias finas.
8. Adicione as especiarias, o açúcar, a manteiga derretida e o suco de limão, misture bem e deixe repousar de 30 minutos a 1 hora.
9. Cozimento: 1 ovo Açúcar mascavo & açúcar branco Coloque a primeira massa na forma previamente untada.
10. Pincele toda a massa com o ovo batido.
11. Despeje o recheio por cima formando um domo, depois cubra com a segunda massa.
12. Selle bem as duas massas.
13. Faça um furo de 3 a 4 cm de diâmetro no centro, depois faça algumas incisões na massa.
14. Pincele com o ovo batido, depois polvilhe a mistura de açúcares.
15. Se tiver tempo para deixar a torta descansar na geladeira é melhor (mas não indispensável), a massa manterá melhor sua forma durante o cozimento.
16. Pré-aqueça o forno a 170°C e asse por 45 minutos a 1 hora, dependendo das suas maçãs, a massa deve estar bem dourada no final e as maçãs bem macias (se as maçãs não estiverem suficientemente cozidas e a massa já estiver dourada, você pode cobrir com uma folha de alumínio para terminar o cozimento).
17. Deixe esfriar, depois aproveite!