



TORTA DE MAÇÃ

Ingredientes

- 100 g de Farinha de Trigo Maria Inês
- 100 g açúcar
- 4 ovos
- 40 g de manteiga
- 3 maçãs
- 5 g de fermento químico
- 10 g de açúcar de confeiteiro
- 10 g de farinha de rosca
- 10 g de manteiga

Modo de preparo

- 1) Unte uma assadeira de 20x10cm com manteiga e polvilhe farinha de rosca.
- 2) Em seguida, fatie as maçãs em rodela e disponha-as na forma, cobrindo todas as laterais.
- 3) Corte em cubinhos as rodela excedentes e cubra todo o fundo da forma com elas.
- 4) Para a massa, junte os ovos e o açúcar e bata muito bem até incorporar.
- 5) Adicione a manteiga, a farinha e o fermento, misture até ficar homogêneo.
- 6) Despeje a massa sobre as as maçãs na forma, e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C por 40 minutos.
- 7) Quando amornar, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para decorar.

