

Torta de Maçã da Vovó Donaldda!



Torta de Maçã da vovó Donaldda!

Quem já experimentou a culinária americana sabe que os pratos são bem exagerados em todos os sentidos... em tamanho e em gostosura! E essa torta tradicional americana foi um dos melhores doces que comi por lá e aqui em São Paulo num restaurante que eu adoro! Sempre vale a pena deixar um espaço no estomago para a torta de maçã que eles e consegui encontrar essa receita que ficou muito parecida com a deles.

Dizem que essa receita é da Vovó Donaldda (no original, Elvira Coot, ou Grandma Duck).

Ela é uma personagem que surgiu nas histórias em quadrinhos Disney. Esta simpática e bondosa senhora é avó do Pato Donald e vive em um sítio nos arredores de Patópolis com seu

sobrinho-neto Gansolino. É trabalhadora, uma ótima cozinheira e estava sempre com quitutes prontos para servir os netos. E essa torta era a preferida de todos os personagens como agora é a nossa sobremesa favorita aqui de casa, pois além de deliciosa, é fácil de preparar. Deixei a massa e o recheio prontos de um dia para o outro e montei a torta apenas na hora de ir ao forno para ser servida quentinha com uma bola de sorvete de creme. Essa é para o nosso “bico”!!



INGREDIENTES DA MASSA:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1/2 xícara de gordura vegetal em pedaços
- 3 colheres de sopa de margarina ou manteiga gelada e picada
- 6 colheres de sopa de água gelada

MODOS DE FAZER:

1. Você poderá usar um processador ou fazer manualmente.

2. Misture a farinha de trigo, o açúcar, a gordura vegetal e a manteiga e com duas facas incorpore tudo até virar uma farofa.

3. Vá adicionando a água aos poucos e empregue até soltar das mãos.

4. Faça uma bola, embrulhe com papel laminado e leve à geladeira.

Ingredientes do Recheio:

- 6 maçãs médias sem casca e cortadas em quadrados pequenos
- 1 xícara de açúcar misturado com 3 colheres de chá de canela em pó
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de noz moscada
- suco de 2 limões

MODO DE FAZER:

Fatie as maçãs e coloque o suco de limão.

Adicione a farinha de trigo, a noz moscada e o açúcar com canela.

Misture tudo, tampe bem e deixe na geladeira até a hora de montar a torta.

Montagem:

Divida a massa em duas partes iguais e abra uma parte com o rolo para ser colocado no fundo de uma forma de mais ou menos 20 cm de diâmetro.

Adicione as maçãs deixando-as mais altas no centro da torta.

Cubra com a outra parte da massa aberta e aperte as bordas.

Pode-se pincelar com um ovo ligeiramente batido e leve ao forno a 200°C por 40 minutos mais ou menos. A massa deve estar dourada e o recheio borbulhando.

