

## Torta de Maçã

### Ingredientes

7-8 xícaras de maçãs descascadas e fatiadas  
suco de limão (aprox. 1-2 colheres de sopa)  
3/4 xícaras de açúcar branco  
1 1/2 colher de chá de canela  
1/8 de colher de chá de noz-moscada  
2 colheres de sopa de farinha  
1-2 colheres de sopa de manteiga  
derretida - opcional

### Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 190 °C. Regue as fatias de maçã com o suco de limão e misture bem. Em outra vasilha misture todos os ingredientes secos e acrescente essa mistura às maçãs. Despeje todo o recheio na massa ainda não assada da torta. Regue as maçãs com manteiga derretida (opcional). Asse por 60-75 minutos até que as maçãs estejam cozidas. Talvez seja necessário cobrir com papel alumínio para evitar que a torta fique muito marrom.

*“E eu sentei na varanda da frente e comecei a cortar esta torta de maçã, e a comê-la.”*

## Crumble

### Ingredientes

2 xícaras de farinha  
1 1/3 xícara de açúcar granulado  
3/4 xícara de manteiga amolecida

### Modo de Preparo

Misture a farinha e o açúcar. Acrescente a manteiga, misture bem até formar uma farofinha. Espalhe por cima das maçãs na torta.

## Massa da Torta

### Ingredientes

1 1/2 xícara de farinha de trigo  
1 colher de chá de sal  
8 colheres de sopa (110 g) de manteiga sem sal gelada, cortada em cubos  
1/4 xícara de água gelada

### Modo de Preparo

Em uma tigela grande, misture a farinha e o sal. Espalhe a manteiga sobre a farinha e use os dedos para incorporar bem a manteiga na farinha, formando uma farofinha fina. Acrescente aos poucos a água por cima, usando uma espátula ou as mãos para mexer até que a massa se forme. A massa não deve ser muito mole ou úmida. Modele a massa até adquirir a forma de uma bola achatada. Enrole a massa em plástico filme e leve à geladeira por pelo menos 1 hora. (A massa pode ser embrulhada bem e congelada por até 1 mês. Descongele na geladeira antes de usá-la.) Polvilhe a bancada com um pouco de farinha e abra a massa até cerca de 6 cm maior do que uma fôrma de torta de 23 cm. Transfira a massa para a fôrma de torta e cuidadosamente cubra a fôrma toda, inclusive as laterais. Corte o excesso de massa não muito rente a fôrma, deixe o suficiente de massa, um pouco mais de 1 cm, para fazer a borda da torta ao dobrá-la sob ela mesma. Use os dedos para formar a borda ao longo da fôrma. Leve à geladeira por 1 hora.

*“Agora, posso gostar de torta de cereja e você de maçã, mas nós dois estamos comendo torta.”*