

Torta de maçã com crosta de blueberry

Ingredientes

Receita do blog [Call Me Cupcake](#)

Crosta de Blueberry

- 2 colheres de sopa de blueberry liofilizado em pó
 - 3 colheres de sopa de água fria
 - 300 g (2 xícaras + 1 colher de sopa) de farinha de trigo
 - 2 colheres de sopa. açúcar granulado
 - 1/2 colher de chá de sal
 - 250 g de manteiga com sal, muito gelada
-
- 1-3 colheres de sopa de água gelada (conforme necessário)

Recheio de Maçã

- 1 kg de maçã (em torno de 6 maçãs)
 - 100 g de açúcar granulado
 - 1 pitada de sal
 - Suco e raspas de uma pequena laranja
 - 3/4 colher de chá de cardamomo ralado na hora
 - 1/4 colher de chá de canela em pó
 - 25 g de manteiga com sal
 - 2 colheres de sopa de água
-
- 2 colheres de sopa de amido de milho



Torta de maçã com crosta de blueberry

Modo de Preparo

CROSTA DA BLUEBERRY

1. Em uma tigela pequena, misture o blueberry em pó e a água. Reserve. Misture a farinha, o açúcar e o sal em uma tigela grande. Se tiver um ralador de queijos, use-o para ralar a manteiga bem fina – caso não tenha, corte a manteiga em pequenos cubos com a faca. Adicione a manteiga nos ingredientes secos, e usando os dedos, vá misturando a manteiga na mistura das farinhas até que a massa fique em migalhas, mas que você ainda consiga ver pedaços de manteiga.
2. Se você quer que a massa fique com uma cor roxa/púrpura bem lisinha – leve a mistura no processador de alimentos, adicione a mistura de blueberry em pó e água até que fique bem homogêneo. Você pode precisar de colheres de sopa

extras de água gelada, caso a massa fique muito seca. Preste atenção para não bater demais a massa.

3. Divida a massa em 2 pedaços, um um pouco maior que a outra (a maior será para a parte de cima). Coloque cada pedaço de massa entre dois pedaços de plásticos wrap. Usando o rolo de macarrão, achate-os em formato de disco. Coloque na geladeira por pelo menos uma hora.

RECHEIO DE MAÇÃ

1. Descasque e tire o miolo das maçãs e corte-as em fatias grossas de mais ou menos 6mm. Coloque as fatias em uma tigela e adicione o açúcar, o sal, as raspas, o suco, o cardamomo e a canela. Misture gentilmente até que tudo esteja distribuído uniformemente. Deixe descansar por cerca de 5-10 minutos ou até que as maçãs comecem a liberar líquidos. Mexa delicadamente de vez em quando.
2. Derreta a manteiga em uma panela grande, e com a panela em fogo médio, adicione a mistura de maçã e cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 2 minutos ou até que as maçãs liberem mais líquido. Misture a água e o amido de milho em uma tigela pequena e adicione à panela. Mexa constantemente até que os líquidos engrossem, cerca de 1 minuto. Espalhe o recheio em um prato grande ou em uma tigela grande e deixe esfriar completamente.

MONTAGEM E COZIMENTO

1. Pré-aqueça o forno a 200 ° C.
2. Se a massa estiver muito fria e dura, deixe em temperatura ambiente por um tempo antes de desenrolá-la. Abra o pedaço menor da massa em um círculo grande sobre uma superfície levemente enfarinhada, até que tenha entre 3-5 mm de espessura. Certifique-se de abrir e virar a massa para que ela não grude – ou abra a massa diretamente para um pedaço de papel manteiga.
3. Usando o rolo, transfira a massa para uma assadeira grande. Apare as bordas da crosta, mas certifique-se de deixar um pouco saliente se quiser dobrar as bordas. Reserve.
4. Abra o segundo pedaço de massa e corte 10 tiras (ou a quantidade desejada) de massa usando uma faca ou um cortador de pizza.
5. Coloque o recheio frio assadeira da torta. Coloque as tiras em um padrão de treliça no topo do recheio. Apare o excesso de massa ao redor das bordas usando uma faca ou uma tesoura de cozinha.
6. Leve a torta ao freezer por 15 minutos.
7. Retire a torta do freezer. Coloque uma assadeira ou um pedaço de papel manteiga (para escorrer algumas gotas da torta que venha a cair) na prateleira mais baixa do forno. Asse a torta por 10 minutos a 200°C, em seguida, abaixe para 175°C e asse por mais 35 minutos. Se as bordas estiverem muito douradas, cubra-as frouxamente com papel alumínio. Desligue o forno e deixe a torta no forno quente por mais 10 minutos. Retire a torta do forno e deixe esfriar

completamente antes de servir com creme chantilly ou sorvete de baunilha.



Foto: Linda Lomelino / Blog Call me Cupcake

Fonte: [Call me Cupcake](#)