



## Torta de maçã com massa folhada

### Ingredientes

- 1 massa folhada congelada de 400 g (uso [esta](#))
- 4 maçãs gala
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água
- canela em pó (a gosto)

### Preparo

Descascar, tirar as sementes e cortar as maçãs em fatias, colocando numa vasilha com água e limão para não escurecerem.

Coloque a água e o açúcar numa panela e sem mexer leve ao fogo médio até formar um caramelo dourado.

Forre uma assadeira baixa com as fatias de maçãs, polvilhe canela em pó e cubra com o caramelo.

Abra a massa pronta e cubra as maçãs, deixando sobra nas laterais. Leve ao forno médio pré-aquecido por 30 minutos até que a massa fique dourada.

Espere esfriar por 15 minutos e vire a forma sobre um prato, com bastante cuidado para não escorrer a calda quente nas mãos.

Sirva quente ou gelada acompanhada de uma bola de sorvete de creme.

Serve 6 porções.