

# Torta de Batata Doce de Abby Fisher <sup>1</sup> \*



*Um histórica Torta de Ação de Graças feita de Batata Doce lançada por uma Escrava libertada em 1881!*

## MASSA – Ingredientes e Modo de Preparação

*Ainda não consegui a receita da massa original. Utilizei esta através do [Blog "Panela de Cobre"](#), assinado por [Daniel Figueiredo](#), um jovem Chef paulistano.*

- |   |  |
|---|--|
| • 200 g de Farinha de Trigo                   | • 1 Ovo  |
| • 2 Colheres de Sopa de Açúcar de Confeiteiro | • 100 g de Manteiga<br><i>(Bem gelada e cortada em pequenos pedaços)</i> |

1. Peneire a farinha e o açúcar para uma tigela grande.
2. Junte a manteiga e esfregue com a ponta dos dedos até que a mistura fique homogênea, parecendo areia molhada. Faça uma cova no centro e junte o ovo, trabalhe a massa o mínimo possível, até que fique homogênea.
3. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora.
4. Abra a massa com ajuda de um rolo de preferência sobre uma superfície de mármore, até que fique bastante fina. Cubra uma forma com 20 cm de diâmetro com a massa, e passe o rolo por sobre as bordas para cortar todas as aparas. Guarde as sobras de massa

---

<sup>1</sup> Abby Fisher was born in South Carolina in 1832 and learnt to cook in the farmers kitchens. She was married and had 11 children. After obtaining her freedom, the family moved to San Francisco and became a successful cater and award cooking contest winner. They managed to open a family business, the 'Mrs. Abby Fisher & Company'.

Despite of being illiterate, she dictated her recipe book to an amanuensis and had it published in 1881, under the name "[What Mrs. Fisher Knows about Old Southern Cooking: Soups, Pickles, Preserves, Etc.](#)," by the Women's Cooperative Printing Office, in San Francisco

para a decoração. Espete o fundo da massa com as pontas de um garfo, cubra a base com um círculo de papel manteiga e sobre ele coloque feijões.

5. Leve ao forno baixo pré-aquecido para que a massa cozinhe, mas não deve dourar. Cerca de 7 minutos são suficientes, dependendo do seu forno, descarte o papel e os feijões.

## RECHEIO – Ingredientes e Modo de Preparação

- 700 g de Batata Doce
- 1 Colher de sopa de Manteiga
- ½ Colher de Chá de Sal
- ½ Chávena de Leite
- ½ Chávena de Sumo de Laranja
- Raspa de ½ Laranja  
*(Não chegar à parte branca da casca)*
- 2 Ovos Grandes  
*(Gemas e Claras separadas)*
- ½ a ¾ de Chávena de Açúcar Escuro

6. Lave muito bem e asse as batatas com cascas *(Em forno convencional ou microondas)* e - enquanto ainda estiverem quentes - amasse-as muito bem até formar um puré homogéneo.
7. Logo em seguida acrescente a manteiga, o leite, o açúcar, o sal, o sumo e a raspa de laranja e bata muito bem.
8. Junte as gemas e bata até que as mesmas fiquem incorporadas à massa. Seguidamente, bata as claras em neve e junte-as à mistura batendo tudo suavemente.
9. Despeje a mistura sobre a crosta enformada e leve ao forno a 170°C, por ± 45 minutos. Ao fim de 25 minutos verifique o estado da torta e cubra a forma com papel de alumínio para que a torta continue a assar por mais 20 sem queimar a parte superior.

Tempo de preparação: 90 minutos

Tempo de cozimento: 45 minutos

Endereços da receita na Internet:

Massa: <http://paneladecobre.blogspot.com/2011/08/torta-de-arroz.html>

Recheio: [http://jellypress.com/article/old\\_fashioned\\_sweet\\_potato\\_pie/](http://jellypress.com/article/old_fashioned_sweet_potato_pie/)

Eis o texto original da receita:

### Sweet Potato Pie

*Two pounds of potatoes will make two pies. Boil the potatoes soft; peel and mash fine through a colander while hot; one tablespoonful of butter to be mashed in with the potato. Take five eggs and beat the yolks [yolks] and whites separate and add one gill [one half cup] of milk; sweeten to taste; squeeze the juice of one orange, and grate one half of the peel into the liquid. One half teaspoon full of salt in the potatoes. Have only one crust and that at the bottom of the plate. Bake quickly.*

- \* ABBY FISHER, What Mrs. Fisher Knows About Southern Cooking, 1881 reprint with afterward by Karen Hess.