

Maçãs Recheadas com Frutos Secos

Sobremesa —    35 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/macas-recheadas-com-frutos-secos



Ingredientes

8 maçãs reineta
150g de mistura de frutos secos
75g de manteiga
100g de açúcar
1 c. chá de canela em pó
1 c. sopa de brandy
Açúcar em pó para polvilhar

Confeção

1. Recheie as maçãs e cubra-as com o topo que tinha reservado. Coloque as maçãs num pyrex e leve ao forno durante 10 minutos. Sirva quente.
2. Aqueça o forno a 180°C.
3. Retire o topo das maçãs e reserve. Com a ajuda de uma colher, retire o interior das maçãs e reserve. Pique o miolo das maçãs juntamente com os frutos secos.
4. Num tacho coloque o preparado anterior, o açúcar e a manteiga. Cozinhe em lume médio durante 4 minutos. Junte o brandy e a canela.