CAÇAROLA DE MAÇÃ DA ALICE IZZIE

INGREDIENTES

PARA A SEMOLINA:

Para a semolina:1 litro de leite

1/2 colher (chá) de sal

50 g de manteiga

4 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de essência de baunilha

160 g de sêmola de trigo

4 ovos

4 colheres (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

Caso utilize uma forma de vidro, não é necessário untar com margarina; mas se for usar uma forma de outro material, unte.

Lave as maçãs, retire as sementes e corte em fatias finas.

Separe uma mão cheia de fatias e misture o resto das fatias com vinho branco, o suco de um limão siciliano, o açúcar e as uvas passas.

Esquente o leite e adicione sal, manteiga, açúcar, essência de baunilha e a sêmola de trigo (não se esqueça de mexer para que o leite não queime ou cozinhe demais).

Enquanto a semolina cozinha, separe os ovos.

As claras de ovo devem ser batidas.

As gemas de ovo, por outro lado, devem ser misturadas com creme de leite e depois batidas.

Agora, coloque as gemas na semolina e misture, e em seguida faça o mesmo com as claras.

Coloque a massa com a mistura de maçãs e mexa tudo cuidadosamente.

Então, preencha uma caçarola untada com a mistura da massa e maçãs.

Por fim, pegue as fatias de maçã que foram reservadas no início e separe-as uniformemente por cima da massa na caçarola.

Em seguida, leve tudo ao forno a 170º C por 40 minutos.

Antes de servir, coloque uma camada de açúcar e canela por cima das maçãs.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16972-cacarola-de-maca-da-alice-izzie.html