

MAÇÃ NEVADA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 maçãs pequenas ou médias
- 1 ovo
- 1 limão
- 2 colheres (sopa) de açúcar, bem cheias

MODO DE PREPARO

Unte um refratário com manteiga ou margarina.

Descasque as maçãs e corte-as em fatias.

Arrume as fatias das maçãs no refratário.

Coloque algumas gotas de limão na maçã, para que ela não escureça.

Bata somente a gema do ovo com o leite condensado e coloque sobre a maçã.

Leve ao forno médio 200° C, por mais ou menos uns 10 minutos, o tempo de você preparar o suspiro.

Bata a clara até que forme uma espuma branca e adicione o açúcar e continue batendo até misturar bem.

Retire o refratário do forno e coloque as claras batidas por cima do creme.

Leve novamente ao forno até dourar por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17717-maca-nevada.html>