

SOBREMESA DAS SEREIAS

INGREDIENTES

6 xícaras de fatias de maçã

1 colher de canela em pó

1 colher de suco de laranja

1/2 xícara de mel

1/2 xícara de açúcar

2/3 xícara de farinha de trigo (de preferência peneirada)

1/3 xícara de manteiga ou margarina (retirar da geladeira com antecedência)

1 laranja descascada, sem as sementes e cortada em rodelas

MODO DE PREPARO

Coloque as fatias de maçã em uma forma refratária untada com manteiga.

Misture a canela, o suco de laranja e o mel.

Despeje esta mistura sobre as maçãs.

Misture o açúcar e a farinha de trigo.

Pique a manteiga em pedacinhos.

Junte à farinha e mexa com a ponta dos dedos.

Salpique esta mistura sobre as maçãs.

Cubra com as rodelas de laranja.

Asse em forno moderado (180° C) durante 45 minutos.

Deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20174-sobremesa-das-sereias.html>