

# 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 rodela

## 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 rodela de laranja.

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

Deixe esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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