

FOLHEADO DE MAÇÃ E CANELA RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

4 maçãs raladas sem caroço
1 colher (sopa) de canela
1/2 xícara de água
3 colheres (sopa) de leite condensado
3 colheres (sopa) de açúcar
1 ovo batido
farinha de trigo para polvilhar a bancada
1 pacote de massa para folheados

MODO DE PREPARO

Em fogo brando, coloque a maçã ralada, a água e o açúcar.
Deixe levantar fervura por cerca de 5 min., e adicione a canela, a maisena e o leite condensado.
Mexa até obter uma consistência de creme.
Reserve e abra a massa de folheado com um pouco de farinha na bancada.
Ponha o creme no centro da massa e feche como se fosse um presente.
Bata um ovo e passe por cima da massa para dourar.
Coloquei uma folha de papel alumínio sobre a forma, porque não quebra nem gruda no folheado.
Leve ao forno preaquecido a 180º C por 30 a 40 minutos.
Sirva morno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26592-folheado-de-maca-e-canela-rapido-e-facil.html>