

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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