

FOLHADO DE MAÇÃ DA REGINA DE ONCE UPON A TIME

INGREDIENTES

6 maçãs grandes
200 g de açúcar
1 pau de canela
1 placa de massa folhada
1 gema
1 colher de sopa de leite
Açúcar para polvilhar

MODO DE PREPARO

Descasque e lave as maçãs, retire os caroços, corte em cubinhos, coloque em uma panela e junte o açúcar, o pau de canela e meio litro de água.

Leve ao fogo mexendo de vez em quando até obter uma compota, retire e reserve. Ligue o forno a 180°. Estenda a massa folhada numa bancada polvilhada com farinha e corte retângulos de massa. Numa tigela, misture a gema com o leite, pincele as bordas da massa e dobre.

Coloque uma folha de papel vegetal no fundo da forma e disponha por cima os folhados. Pincele com a restante da mistura da gema e polvilhe com açúcar. Leve ao forno durante 25 minutos ou até que estejam dourados. Retire do forno, deixe ficar morno e sirva.

Créditos: Villa Café

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37452-folhado-de-maca-da-regina-de-once-upon-a-time.html>