

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 180º. 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

©2026 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>