

TORTA DE MAÇÃ NO PÃO AUSTRALIANO WICKBOLD

INGREDIENTES

1 pão australiano Wickbold

6 maçãs argentinas (1 kg)

4 colheres (chá) de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar

suco de 2 laranjas

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta: Unte quatro assadeiras de bolo inglês (22 cm X 6 cm) com manteiga e polvilhe o fundo de cada uma com 3 colheres (sopa) de açúcar.

Em uma tábua, corte as maçãs ao meio e retire os miolos (parte onde estão as sementes).

Depois, deite-as com o centro para baixo. Use uma faca para cortá-las em tiras finas, no formato de um leque, como na foto acima.

Tire as pontas do pão com uma espessura de dois dedos.

Fatie o restante em quatro partes iguais, no sentido do comprimento.

Pique as pontas e reserve. Acomode três metades de maçã em cada assadeira, com a parte da casca para baixo.

Cubra com uma fatia longa de pão e regue cada uma com um pouco do suco de laranja.

Leve para assar em forno preaquecido (180°C) por 40 minutos, ou até que o pão esteja crocante e as maçãs macias.

FAROFA:

Farofa: Aqueça uma frigideira em fogo médio e derreta a manteiga com o açúcar.

Junte as pontas de pão picadas e frite, mexendo de vez em quando, até que elas sequem e fiquem crocantes.

MONTAGEM:

Montagem: Quando as tortas estiverem prontas, deixe esfriar e desenforme com cuidado.

Corte cada uma em quatro partes iguais e sirva acompanhada de sorvete de creme e da farofa crocante.