

# PANQUECAS DE MAÇÃ DA ABIMA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 maçãs grandes raladas em filetes

4 colheres de sopa de uva passa

1 colher de chá de canela em pó

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de amido de milho

### FAROFA DOURADA:

Farofa dourada: 100 g de açúcar mascavo

150 g de farinha de trigo

1 colher de sopa de canela em pó

100 g de manteiga

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Misture bem todos os ingredientes e leve ao fogo para engrossar. Reserve.

### FAROFA DOURADA:

Farofa dourada: Misture bem todos os ingredientes e utilize na montagem.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque o recheio de maçã nas massas e enrole formando uma panqueca, ou no formato de sua preferência. Coloque as panquecas em uma forma refratária untada com manteiga, polvilhe com a farofa e as nozes e leve ao forno para dourar. Sirva a seguir com sorvete de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38935-panquecas-de-maca-da-abima.html>