

SOBREMESA QUENTE DE MAÇÃ

INGREDIENTES

4 ovos

3 maçãs

1 caixinha de leite condensado

6 colheres de sopa rasas de açúcar

MODO DE PREPARO

Bater as gemas em uma batedeira.

Misturar as gemas batidas com o leite condensado até formar um creme.

Em um prato que possa ir ao forno, coloque as maçãs descascadas e picadas em cubinhos.

Cubra com o creme e leve ao forno por 20 minutos.

Bater as claras em neve e ir acrescentando o açúcar aos poucos.

Coloque por cima do doce já assado e leve novamente ao forno até dourar levemente (cerca de 5 a 10 minutos).

Pode ser servido quente ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40451-sobremesa-quente-de-maca.html>