

TROUXINHA DE MAÇÃ COM IOGURTE

INGREDIENTES

1 ½ colher (sopa) de mel

1 pote de iogurte natural (170 g)

2 maçãs (Fuji) cortadas em fatias

3 colheres (sopa) de açúcar

½ colher (chá) de canela em pó

2 colheres (sopa) de manteiga derretida

4 fatias de Pão Estar Bem Forma Wickbold

MODO DE PREPARO

Misture o mel com o iogurte e leve para congelar por 4 horas, até obter consistência bem cremosa e ligeiramente firme.

Cozinhe as maçãs com o açúcar e a canela em fogo baixo, mexendo de vez em quando, por 15 minutos, ou até que fiquem tenras.

Deixe esfriar.

Abra as fatias de pão com um rolo e pincele a manteiga derretida sobre elas.

Coloque-as dentro de forminhas grandes de empada e recheie com as maçãs.

Leve para assar em forno médio, pré-aquecido a 180°C, por 15 minutos, ou até os pães ficarem crocantes e dourados.

Retire as trouxinhas das formas e sirva acompanhadas de uma porção do creme de iogurte congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42006-trouxinha-de-maca-com-iogurte.html>