

# TROUXINHA DE MAÇA 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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