DOCE DE MAÇÃ CROCANTE (ACOMPANHAMENTO SORVETE DE CREME)

INGREDIENTES

PARA A FAROFA:

Para a farofa:1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

1 xicará de açucar mascavo

4 colheres cheia de sopa de margarinha

1 pitada de sal

FRUTA:

Fruta:6 maças fuji

1 limão

1 colher de margarina

2 colheres de sopa de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa:Misture todos ingredientes da farofa até que de o ponto da tal (bom que a margarina esteja em temperatura ambiente).

FRUTA:

Fruta:Lave as maçãs, fatie em fatias bem finas com casca mesmo, o importante é que seja bem fininha em rodelas, eu faço no ralador.

Coloque as maçãs fatiadas numa vasilha exprema o limão a margarina e o açúcar, depois disso coloque em um refratário as maçãs após esse preparo e jogue a farofa em cima. Leve ao forno a 200ºC em torno de uns 25 minutos.

Sirva quente com sorvete de creme, fica muito bom!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49877-doce-de-maca-crocante-acompanhamento-sorvete-de-creme.html