ROLINHOS DE MAÇÃ COM DOCE DE LEITE E SORVETE

INGREDIENTES

6 fatias de pão de forma

1 lata de doce de leite (se for cozinhar leite condensado deixe-o bem firme)

3 maçãs grandes

1/2 xícara de leite

Açúcar e canela

MODO DE PREPARO

Amasse os pães com o rolo de macarrão tirando somente a casca de cima.

Passe 1 colher de doce de leite em cada fatia espalhando por todo o pão.

Descasque as maças de forma que as cascas formem tiras longas e separe.

Coloque 1/3 de maça no pão e enrole.

Enrole uma fatia de maça ao redor do pão para que ele não se abra ao ser assado (cada casca de maça dá para 2 rolinhos).

Passe os rolinhos no leite sem encharcar demais e depois passe no açúcar com canela.

Untar um refratário e colocar os rolinhos.

Deixar 20 minutos no forno médio (180ºC).

Servir quente, acompanhado de sorvete.

Sugestão: sorvete de creme fica perfeito!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51460-rolinhos-de-maca-com-doce-de-leite-e-sorvete.html