

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.

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

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

Coloque 1/3 de maçã no pão e enrole.

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

Passa os rolinhos no leite sem encharcar demais e depois passa no açúcar com canela.

Unta um refratário e coloca os rolinhos.

Deixa 20 minutos no forno médio (180°C).

Servir quente, acompanhado de sorvete.

Sugestão: sorvete de creme fica perfeito!

©2024 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>