

MAÇÃS MARAVILHA

INGREDIENTES

4 maçãs tipo fuji
250 g de manteiga
canela em pó
gingibre fresco
1 cálice de licor de cassis
150 g de damascos secos
6 colheres de sopa de açúcar
1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Lave as maçãs e a seguir retire o talo (centro) inteiro.

Acomode as maçãs em um refratário médio.

Coloque no furo central de cada maçã de onde foi retirado o talo um pedaço de manteiga e um pedaço de gengibre fresco (descascado).

Polvilhe as maçãs com uma colher de sopa de açúcar para da uma e por cima a canela em pó.

Regue as maçãs com o licor de cassis e jogue o restante da manteiga e do açúcar ao redor.

Decore em todo o espaço que sobrou com os damascos seco.

Acrescente a água.

Leve ao forno à temperatura de 250°C por cerca de 20 minutos.

Retire e deixe esfriar.

Sirva a maçã com a geleia que se formou.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55466-macas-maravilha.html>