

Maçãs Caramelizadas



CANELA EM PÓ

Onipresente nas cozinhas brasileiras, em pó ou em rama, a canela empresta seu sabor inconfundível a diversos doces, como bolos e tortas, frutas cozidas e assadas, caldas para compotas e arroz doce. Algumas cafeterias oferecem um pedaço de rama como substituto para a colher de cafezinho. A canela também é bem-vinda em bebidas como o chá preto, vinho quente e quentão.

Ingredientes

4 maçãs
200 g de manteiga sem sal
100 g de açúcar
canela em pó
4 bolas de sorvete de canela
200 g de massa folhada

Calda:
500 ml de leite
6 gemas
150 g de açúcar
1 fava de baunilha

Modo de preparo

Descasque as maçãs e corte em seis pedaços. Cozinhe na frigideira com a manteiga e a canela em pó. Após cozinhar, caramelize na frigideira com o açúcar. Reserve.

Leve tiras de massa folhada ao forno polvilhadas com açúcar.

Para a calda, misture as gemas com o açúcar. Ferva o leite com fava de baunilha. Misture tudo e deixe no fogo baixo, mexendo até engrossar. Sirva a maçã quente, decorada com a massa folhada, o sorvete de canela e a calda de baunilha fria.



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br