Sobremesas

ALSACIANOS DE MAÇÃ

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
1-8 Doses

INGREDIENTES

- MASSA
- 100 GR MARGARINA
- 100 GR AÇÚCAR
- 1 OVO
- 230 GR FARINHA (SEM FERMENTO)
- RECHEIO
- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- 6 GEMAS OVO
- 40 GR MAIZENA
- 500 GR LEITE
- 1 PAU CANELA
- PEDAÇOS DE MAÇÃ

CONFEÇÃO

1. Preparação MASSA
2. Acessório amassar / triturar
3. Colocar açúcar e a margarina no copo 1 min Vel. 6
4. Varrer paredes da taça e programar 1 min Vel. 6
5. Juntar o ovo e programar 1 min Vel. 6
6. Juntar farinha e programar 1 min Vel. 6
7. Retirar a massa embrulhar em película e colocar frio por 1 hora.

9. Preparação RECHEIO
10. Acessório amassar / triturar
11. Colocar leite condensado as gemas e a maizena na taça e programar 1min Vel. 7
12. Acessório batedor
13. Colocar leite e pau de canela programa Mijoté (Ou Slow cook P1), 11 min/130°, no fim retirar pau de canela.

15. FINALIZAR
16. Pré aquecer forno 250°C
17. Retirar massa do frio, forrar as formas, colocar a fruta no fundo e encher de recheio.

18. Levar ao forno a 250°C durante 15/20 minutos.

19. Nota: eu usei maça verde e corta em pedaços pequenos, cada tijela leva poucos pedaços só a cobrir o fundo.

20. Receita de Rui Carvalho