

TROUXINHAS FOLHADA DE MAÇÃ E CANELA



INGREDIENTES

- MASSA FOLHADA (USEI DE COMPRA)
- 2 MAÇÃS ROYAL GALA (OU OUTRA)
- 2 C. SOPA DE AÇÚCAR
- 1 C. CHÁ DE MANTEIGA
- 1 C. CAFÉ DE CANELA EM PÓ
- 1 OVO
- AÇÚCAR EM PÓ E CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Cortar as maçãs aos cubos pequenos, colocar umas gotas de limão e reservar.

2. Na taça colocar o acessório misturador, o açúcar, a manteiga, a canela e as maçãs.

3. Seleccionar a V. 2, 100°, 7 minutos (com a tampa de vapor) para recozer a maçã.

4. Retirar a tampa de vapor e seleccionar novamente a V. 2, 120°, 5 minutos (para apurar).

5. Retirar o preparado da taça e deixar arrefecer.

6. Entretanto cortar a massa folhada em quadrados pequenos, bater o ovo e reservar.

7. Recheiar os quadrados folhados com o preparado da maçã, pincelar as extremidades e fechá-los.

8. Pincelar por cima e levar ao forno pré aquecido a 200°, 20 minutos.

9. Deixar arrefecer um pouco e polvilhar com açúcar e canela em pó.
