

# CREME DE MAÇÃ



## CONFEÇÃO

1. Descasque as maçãs, tire os caroços e parta em pedaços pequenos. Coloque-a a ultrablade na taça, junte a maçã com canela a gosto e programe Slowcook P3. No fim do programa seleccione velocidade 12 durante 1.30 minutos.
2. Coloque o puré numa taça e deixe arrefecer enquanto confecciona o resto do creme. Durante o resto da receita, não utilize a tampa do vapor.
3. Coloque o acessório batedor e ponha na taça o açúcar, a farinha, o puré de maçã, os ovos e as gemas. Programe velocidade 7 durante 15 segundos. Acrescente o leite e seleccione programa de sobremesas durante 10 minutos.
4. Distribua o creme por taças e polvilhe com canela. Se preferir, pode também colocar açúcar e queimar.

## INGREDIENTES

- 3 MAÇÃS
- CANELA EM PÓ
- 100 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER DE SOPA DE MAIZENA
- 2 OVOS + 2 GEMAS
- 500 ML DE LEITE