Sobremesas

MAÇÃS TIPO "ASSADAS"

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 6 MAÇÃS ROYAL GALA (PEQUENAS A MÉDIAS)
- 6 C. CHÁ MEL (USO BIOLÓGICO)
- 1 C. SOPA DE VINHO DO PORTO TINTO (OPCIONAL)
- 1 C. SOPA AÇÚCAR (USO AMARELO)
- CANELA Q.B.
- 30 ML ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Lavar e tirar o caroço central das maçãs (tiro com um desencaroçador).
2. Colocar a água na taça, de seguida as maçãs.
3. Com uma colher de chá, colocar o mel no centro de cada maçã, regar com o vinho do Porto, polvilhar por cima com o açúcar e a canela.
4. Fechar a tampa e colocar a tampa de vapor.
5. Selecionar o programa Steam 20 a 25 minutos, conforme o gosto da textura da maçã.
6. Quando terminar o programa deixá -las fechadas por 10 minutos para não "murcharem" muito.
7. Servir com o molho.