

# WRAPS NO FORNO COM RECHEIO DE MAÇÃ



## INGREDIENTES

- 6 A 8 WRAPS
- 7 OU 8 MAÇÃS GRANDES, SEM O CAROÇO E A CASCA E CORTADA EM CUBINHOS
- SUMO DE 1 LIMÃO, PARA REGAR A MAÇÃ E ESTA NÃO OXIDAR
- 3 C. SOPA DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 OVO PARA PINCELAR
- MANTEIGA Q.B. PARA UNTAR O PIREX
- AÇÚCAR E CANELA PARA POLVILHAR Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Recorrendo ao Fundo XL, programar a Companion xl nos 150°C de temperatura e juntar o açúcar. Assim que este começar a caramelizar, juntar a maçã em cubos e envolta no sumo de limão, mexendo até esta amolecer e ficar caramelizada (cerca de 5 minutos).
2. Num pirex rectangular não muito grande, untar com manteiga e colocar rodellas de wraps, de modo a fundo e lados ficarem forrados. Por cima, colocar a maçã entretanto caramelizada na Companionxl. Cobrir com mais rodellas de wraps e enrolar, de modo a deixar bem fechadinha e unida e não haver perigo de a maçã sair.
3. Pincelar com o ovo ligeiramente batido, e polvilhar com a mistura de açúcar e canela.
4. Leve ao forno a 180º C, até ficar douradinho e a massa (wraps) crocante.