Sobremesas

EMBRULHOS COM FRUTA DE OUTONO EM COMPOTA

Receita Oficial
Médio
40 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 365G DE MAÇÃS GOLDEN
- 180G DE PERA
- 200G DE ANANÁS
- 75G DE ALPERCES SECOS
- 4G DE VAGEM DE BAUNILHA
- 40G DE MANTEIGA COM SAL
- 50G DE AÇÚCAR
- 4 FOLHAS BRICK
- 10G DE MANTEIGA DERRETIDA
- ICING SUGAR

CONFEÇÃO

1. Descasque as maçãs e a pera, retire as pevides e corte-as em pequenos pedaços.
2. Corte o ananás e os alperces secos em pequenos pedaços.
3. Na taça do robot equipada com o acessório misturador, deite a manteiga com sal, os pedaços de maçã, pera, ananás e alperces. Selecione o programa de cozedura lente P1 durante 5 minutos.
4. Adicione o açúcar, a vagem de baunilha cortada ao meio no sentido longitudinal. Selecione o programa de cozedura lenta P2 durante 20 minutos.
5. Deixe arrefecer.
6. Pré aqueça o forno a 180ºC.
7. Em cada folha de brick, deite um quarto da fruta. Junte as extremidades da folha para forma um saquinho e feche-o com a ajuda de fio de cozinha.
8. Coloque os embrulhos sobre uma placa de forno revestida com papel manteiga. Pincele-os ligeiramente com a manteiga derretida.
9. Polvilhe com Icing Sugar.
10. Leve ao forno durante 10 minutos, vigiando a cozedura, até ficarem bem dourados.