

MAÇÃS RECHEADAS COM FRUTOS SECOS E CAMELO



INGREDIENTES

- 6 MAÇÃS
- 40 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 90 G NOZES
- 60 G AVELÃS
- 60 G AMÊNDOAS
- 60 G MANTEIGA
- 1 PITADA DE CANELA
- 80 G DE CAMELO

CONFEÇÃO

1. Na taça do robot com a lâmina para amassar/triturar, deite o açúcar, as nozes, as avelãs, as amêndoas, a manteiga cortada em cubos e a canela. Misture durante 20 s na velocidade 10.
2. Lave as maçãs, corte a base para poder retirar o caroço.
3. Utilize uma colher de café para retirar a parte central de cada maçã.
4. Reparta a preparação nas 6 maçãs.
5. Lave a taça e deite 0,7 L de água sem acessório. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Coloque as 6 maçãs na panela de vapor e regue com metade do caramelo. Feche a tampa e selecione o programa de vapor P2 durante 30 min. ou em modo manual a 120°C durante 35 min. Quando ouvir o aviso sonoro, volte a programar 20 min sem temperatura para que as maçãs acabem de cozer lentamente.
6. Sirva morno regando com o restante caramelo.