

Sobremesas Tartes

Rolo de Maçã e Amêndoa

27 min. Médio Moderado 8 doses

Ingredientes

400 g de massa folhada
1 0 gema de ovo (para pincelar)
3 0 maçãs (cortadas em cubos pequenos)
1 c. de sopa de maisena
1 c. de sopa de amêndoa picada
1 c. de sopa de uvas passas
1 c. de sopa de amêndoa moída (grosseiramente)
1 c. de sopa de noz (grosseiramente moída)
1 c. de chá de manteiga
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

Energia	420,6 kcal	21%*
Proteínas	8,0 g	16%*
Lípidos	20,3 g	29%*
Hidratos de Carbono	51,4 g	20%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Descongele a massa folhada à temperatura ambiente.
2. Entretanto prepare o recheio, misture todos os ingredientes e leve ao lume em banho-maria, mexendo até que as maçãs estejam cozidas. Retire e reserve.
3. Depois de estender a massa folhada, e de furá-la com um garfo, recheie-a e molhe a toda a volta com água.
4. Enrole e risque com um garfo formando motivos decorativos.
5.

Coloque-o num tabuleiro, pincele-o com a gema de ovo e leve ao forno a cozer por cerca de 40 minutos, à temperatura de 180ºC.