



Sobremesas

Doces de Colher

## Creme de Maçã

30 min.

Fácil

Moderado

8 doses

### Ingredientes

- 8 c. de sopa de Leite em Pó NIDO
- 2 chávenas de água
- 1 lata de Leite Condensado NESTLÉ
- 6 gemas de ovo
- 1 c. de café de canela em pó
- 2 c. de sopa rasas de manteiga sem sal
- 2 c. de sopa rasas de açúcar branco
- 4 c. de sopa de Brandy

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 288,2 kcal | 14%* |
| <b>Proteínas</b>           | 8,2 g      | 16%* |
| <b>Lípidos</b>             | 12,8 g     | 18%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 32,1 g     | 12%* |

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

### Preparação

- 1 Num recipiente, prepare o leite em pó Nido com as duas 2 chávenas de água.
- 2 Coloque o leite já preparado num tacho e aqueça um pouco, sem deixar levantar fervura.
- 3 Acrescente as gemas de ovo uma a uma, mexendo sempre com a colher de madeira. Continue a mexer e deixe cozinhar em lume brando.
- 4 Acrescente de seguida o Leite Condensado Nestlé e a canela.
- 5 Continue a mexer, deixando cozinhar até obter uma consistência cremosa. Retire do fogo e deixe arrefecer.

- 6 Coloque numa frigideira previamente aquecida a manteiga e as duas maçãs cortadas aos cubos e deixe-as dourar, com cuidado, para não as desfazer.
- 7 Incorpore o açúcar e o brandy, e finalmente a maçã cortada em fatias. Deixe dourar.
- 8 Sirva em taças individuais, colocando os cubos de maçã e o creme de leite condensado em camadas.