

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

Energia	288,2 kcal	14%*
Proteínas	8,2 g	16%*
Lípidos	12,8 g	18%*
Hidratos de Carbono	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.