



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

<b>Energia</b>	420,6 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	8,0 g	16%*
<b>Lípidos</b>	20,3 g	29%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 180°C.