



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

Maçãs Douradas

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

- 6 0 maçãs
- 6 c. de sopa de vinho do Porto
- 50 g de amêndoas
- 50 g de nozes
- 50 g de uva passa
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 533,2 kcal | 27%* |
| Proteínas | 8,6 g | 17%* |
| Lípidos | 16,9 g | 24%* |
| Hidratos de Carbono | 85,1 g | 33%* |

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

Preparação

- 1 Coloque a macerar as passas, nozes e amêndoas no Vinho do Porto.
- 2 Corte a pele da parte superior das maçãs e retire-lhes as sementes com um descaroçador.
- 3 Coloque-as dentro de um tabuleiro. Acrescente o leite condensado NESTLÉ à mistura de frutas com o vinho e verta sobre e dentro das maçãs, de forma a recheá-las.
- 4 Leve ao forno a assar por cerca de 20 minutos à temperatura de 180°C.
- 5 Sirva quente ou frio.