

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 180ºC.
5. Sirva quente ou frio.