



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

<b>Energia</b>	533,2 kcal	27%*
<b>Proteínas</b>	8,6 g	17%*
<b>Lípidos</b>	16,9 g	24%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.