



Sobremesas

Doces de Colher

## Compota de Maçã com Creme de Baunilha

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 6 maçãs
- 100 g de açúcar
- 1 dl de água
- 1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 2 dl de leite
- 3 gemas de ovo
- 1 c. de sopa de amido de milho
- 1 c. de chá de essência de baunilha

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	376,3 kcal	19%*
<b>Proteínas</b>	6,5 g	13%*
<b>Lípidos</b>	8,5 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	68,6 g	26%*

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

### Preparação

- 1 Descasque as maçãs, corte-as em gomos grossos, retire-lhes as sementes, deite-as num tacho, junte-lhes o açúcar e a água e leve ao lume.
- 2 Deixe-as cozinhar até que fiquem sem água e caramelizarem um pouco. Esmague-as com um garfo, deite-as numa taça e deixe-as arrefecer.
- 3 Prepare o creme. Leve ao lume o leite condensado com o leite, mexa e deixe ferver.
- 4 Num recipiente, misture as gemas com o amido de milho dissolvido em 4 colheres (sopa) de água, adicione-lhes a mistura de leite e a baunilha e mexa; deite num tacho e leve ao lume, mexendo sempre, até que fique espesso.
- 5 Retire e deixe arrefecer. Deite o creme em cima das maçãs, decore a gosto e sirva frio.