

OMOLETE DE MAÇÃ COM GELADO DE NATA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

350g de maçã reineta
Limão q.b.
4 ovos
100g de açúcar
7,5g de açúcar baunilhado
80g de farinha
125 ml de natas
Canela em pó q.b.
Gelado de nata



Tempo de preparação: 40 minutos

Custo c/Gelado: 1.50 € | Custo por pessoa: 0.18 €

Custo s/Gelado: 1.50 € | Custo por pessoa: 0.18 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/omolete-maca-gelado-nata-21297/>

PREPARAÇÃO

1. Corte as maçãs em quartos.

Retire os caroços e descasque-as.

Corte as maçãs em fatias finas.

Regue as fatias com sumo de limão.

2. Parta os ovos para uma tigela.

Junte o açúcar, o açúcar baunilhado, a farinha e canela.

Bata com a batedeira e aos poucos, junte as natas.

3. Depois de tudo bem misturado, coloque metade da massa num pirex redondo, previamente untado com manteiga.

Por cima, espalhe as fatias de maçã.

Regue as fatias de maçã com a restante massa.

4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180º e deixe cozer entre 15 a 20 minutos.

Depois de cozido, retire e deixe baixar.

Sirva a omolete quente ou fria, decorada a gosto acompanhado de uma bola de gelado.