

PAIXÃO CROCANTE DE MAÇÃ E AMÊNDOA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

3 folhas de massa filo
40g de manteiga
5 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de amêndoa laminada
1 maçã grande cortada em cubinhos
2 colheres de sopa bem cheias de doce de chila
Canela em pó q.b.
Sumo de limão q.b.
Manteiga derretida para pincelar



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 3.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/paixao-crocante-maca-amendoa-25620/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume a manteiga.
Quando estiver quente, junte o açúcar e mexa.
Sem parar de mexer, deixe cozinhar em lume médio até que fique um creme castanho.
Adicione a amêndoa e salteie um pouco até que comece a ficar torrada.
Junte a maçã, envolva bem e deixe cozinhar aproximadamente 5 minutos.
2. Passado os 5 minutos, junte o doce de chila e tempere com canela.
Mexe e deixe ferver durante 1 minuto.
Por fim, tempere com umas gotas de sumo de limão.
Misture e apague o lume.
Deixe arrefecer durante 10 minutos.
3. Corte as folhas de massa filo em quatro.
Sobreponha 4 folhinhas de massa filo pincelando cada uma delas com manteiga.
Coloque 1/3 do recheio sobre a última folha.
Enrole em forma de trouxa e dobre as pontas para cima.
4. Coloque as trouxas num tabuleiro de ir ao forno previamente untado com manteiga.
Leve ao forno pré-aquecido nos 180° e deixe cozer aproximadamente 20 minutos.
5. Depois da massa bem douradinha, retire.
Sirva quente, polvilhado com um pouco de açúcar em pó e acompanhado de uma bola de gelado de nata.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com