

DOCE DE MAÇÃ E GILA PARA RECHEIOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 1 KG

4 maçãs reineta grandes descascadas e cortadas em pedacinhos
Raspa de 1 limão
220g de açúcar
4 colheres de sopa bem cheias de doce de gila
4 gemas de ovo
1 ovo partido
Canela em pó



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 2.50 € | Custo por 100g: 0.25 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-maca-gila-recheios-38746/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela, coloque as maçãs, a raspa de limão e o açúcar. Mexa, tape e deixe cozinhar em lume brando durante 50 minutos.
2. Passado os 50 minutos e quando estiver uma compota consistente, apague o lume. Adicione o doce de gila e aproximadamente 1 colher de chá bem cheia de canela em pó. Misture bem e deixe arrefecer até que fique morno.
3. Quando o doce estiver morno, adicione as gemas de ovo e o ovo inteiro. Misture muito bem e leve novamente ao lume. Mexa até que comece a borbulhar. Retire e deixe arrefecer.
4. Depois do doce frio, coloque em caixas ou em frascos que vedem bem. Pode guardar no frigorífico até uma semana ou se quiser também pode congelar. Pode utilizar este doce para rechear folhados, crepes, tortas, tartes e bolos. 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