

Mações Fritas

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

5 maçãs lavadas
1 colher de sopa de mel
Raspa de 1 limão
125 ml de vinho do Porto
2 ovos
200g de farinha de trigo sem fermento
200 ml de cerveja
1 colher de chá bem cheia de fermento em pó
40g de manteiga derretida
1 colher de sopa de açúcar
Canela em pó
Açúcar em pó
Óleo para fritar



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/macac-fritas-43084/>

PREPARAÇÃO

1. Com um descaroçador, retire o caroço às maçãs. Corte as maçãs às rodelas com 1 cm de espessura.
2. Coloque as rodelas de maçã num tabuleiro. Por cima, espalhe a raspa de limão, o mel e o vinho do Porto.
3. Parta os ovos para uma tigela, junte o açúcar e bata. Enquanto bate, adicione a manteiga derretida e aos poucos e alternadamente, a farinha e a cerveja. Por fim, junte o fermento e bata até que a massa fique homogênea. Deixe repousar tudo durante 15 minutos.
4. Passado o tempo, mergulhe as rodelas de maçã no polme. Caso o polme não agarre bem na fruta, passe as rodelas previamente por farinha. Escorra o excesso e frite em óleo quente. Vire as rodelas de maçã para que fiquem fritas por igual.
5. Depois de fritas, coloque as rodelas num prato com papel absorvente. Por fim, polvilhe com açúcar em pó e canela. Acompanhem esta sobremesa com uma bola de gelado de baunilha ou nata. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!