



MAÇÃ COM AVEIA CROCANTE



Ingredientes

6 maçãs grandes

75g de uva passa sem semente

Sumo de um limão

150 ml de sumo de maçã

4 cravinhos da índia

3 colheres de sopa de mel

150 g de flocos de aveia finos

1 colher de sopa de canela em pó

Modo de preparo

Descasque as maçãs e corte-as em cubos pequenos. Numa panela coloque a maçã preparada, as passas, o sumo de limão, o sumo de maçã, os cravos e 1 colher de sopa de mel. Leve ao fogo e, assim que levantar fervura, diminua a temperatura e deixe

Estagiárias: Ana Paula Ribas, Camila Motta, Jamile K. dos Santos, Jaqueline Hack, Marcela Magro, Mariane Socoloski, Mayla Rodrigues, Michele Dal Santos, Nathália Meotti.

cozinhar em fogo baixo durante 8-10 minutos ou até que as maçãs comecem a ficar macias. Retire as maçãs com uma escumadeira e coloque-as numa assadeira com cerca de 20 cm de diâmetro. Mantenha o líquido ao fogo, fazendo-o ferver cerca de 5 minutos e, em seguida, deite-o sobre as maçãs. Em outra panela aqueça 2 colheres de mel durante 2 minutos, até que ficar líquido. Misture a aveia e deixe cozinhar mais 4-5 minutos, até obter uma mistura dourada e quebradiça. Cubra as maçãs com uma camada uniforme do preparado de aveia e mel. Polvilhe com canela e leve ao forno (pré aquecido a 200°C) durante 15 minutos ou até a cobertura ficar torrada e crocante. Sirva ainda quente ou morno.