

FLORES DE MAÇÃ



Sempre criativa e com vontade de surpreender os Amiguinhos, a Luísa preparou umas “flores” deliciosas que levou para o lanche no Clube. E todos quiseram saber como se faz.

Ingredientes:

Massa

- 550g de farinha
- 150g de açúcar de coco
- 180g de manteiga de coco
- 1 ovo
- 1 gema

Recheio

- 0,5kg de maçãs
- 0,5l de água
- Sumo de 1 limão
- Canela em pó q.b.
- Açúcar de coco em pó q.b.

Modo de Fazer:

Massa

1. Coloca numa taça a farinha, o açúcar de coco, a manteiga de coco, o ovo e a gema e mistura bem, até obteres uma massa homogénea.



*Pede ajuda a um adulto.

2. Estica bem a massa, com um rolo de cozinha, sobre uma superfície enfarinhada.

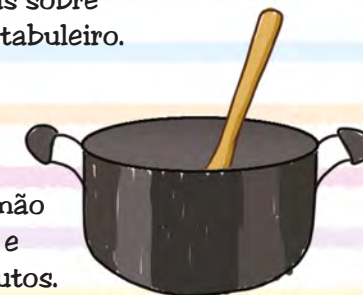


3. Forma um retângulo e corta 12 tiras de 5x25cm. Reserva.

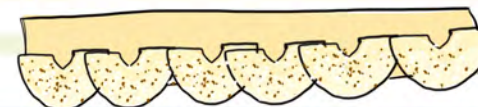


Recheio

4. Lava bem as maçãs, descasca-as, remove-lhes as sementes e corta-as em fatias fininhas. Espalha-as sobre um tabuleiro.



5. Põe ao lume um tacho com a água e o sumo do limão e leva a ferver. Despeja por cima das fatias de maçã e deixa-as ficar imersas nesta calda cerca de três minutos.



6. Dispõe as maçãs laminadas sobre as tiras de massa, conforme vês na imagem, e polvilha com açúcar de coco e a canela.

7. Dobra a massa sobre as metades da maçã e enrola a tira, como vês em baixo. Fecha bem, pincelando as pontas com água ou gema de ovo.



8. Unta com manteiga de coco e polvilha com farinha forminhas de cupcakes e coloca dentro delas as flores de maçã.



9. Leva ao forno, preaquecido a 200°C, durante cerca de 30 minutos.

Deixa arrefecer e polvilha com canela e açúcar de coco em pó a gosto.

