

Hortifruti União na cozinha

Sobremesa de maçãs cozidas

6 maçãs descascadas
2 pacotes de gelatina sabor morango
500ml de água quente
1 canela em pau
1 caixinha de pó para flan sabor baunilha
400ml de leite
200gr creme de leite
Castanha de caju sem sal



Em uma panela de pressão, coloque a gelatina de morango diluída em água quente, adicione a canela e depois posicione as maçãs descascadas dentro do caldo. Tampe, cozinhe e após 5 minutos do início da pressão, desligue. Deixe esfriar totalmente para abrir.

Em outra panela prepare o flan de caixinha com o leite, mexendo bem e desligando o fogo após levantar fervura. Despeje o creme de leite, misturando bem e reserve.

Bata as castanhas de caju em um processador até que forme uma farofa.

Após as maçãs esfriarem, coloque-as em pratos individuais, manuseando com cuidado para as maçãs não se desfazerem. Na hora de servir, derrame o creme do flan por cima e a farofa de castanha.

Se quiser, pode servir acompanhado com uma bola de sorvete de creme.

Rendimento: 6 porções
Tempo de preparo: 30 minutos