

Hortifruti União na cozinha

Pudim de Gala

1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar
1 colher (chá) de fermento em pó
1 ovo muito bem batido
5 maçãs Gala
2 colher (chá) de açúcar
1 colher (chá) de canela
1 colher (chá) de noz moscada
2 colher (chá) de manteiga
1/4 xícara (chá) de água

Peneire a farinha, a xícara de açúcar e o fermento. Adicione o ovo. Coloque as maçãs cortadas em fatias em uma refratária untada. Cubra com a mistura do trigo. Junte com duas colheres de chá de açúcar, canela, e noz moscada.

Salpique com manteiga e borrife com água. Aqueça o forno a 250°C e asse por quarenta minutos.

Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 50 minutos