

Rosas de maçãs

1. Ingredientes

Massa folhada - 1

Maçã vermelha com casca e sem caroço - 1/2

Açúcar

Canela em pó

Limão

Doce de leite

Instruções

2. Fatiar a maçã em fatias finas, colocando-as numa vasilha com água, limão e açúcar. Levar ao fogo para cozinhar bem pouquinho.
- Cortar tiras na massa folhada.
- Passar doce de leite.
- Colocar numa beirada da massa as fatias sobrepostas.
- Salpicar canela.
- Dobrar o outro lado da massa sobre as pontas das maçãs, e enrolar formando rosas.
- Colocar dentro de uma forma de cupcakes.
- Forno 200 grs por 40 minutos.
- Salpicar açúcar de confeiteiro.
- Sirva com sorvete de creme.

