



## Maçãs assadas com Nutella®



### Uma sobremesa reconfortante para o inverno

Uma iguaria tradicional alemã para comer ainda quente, sobretudo quando lá fora faz frio. Consegues imaginar o magnífico aroma das maçãs assadas recheadas com canela, passas, avelãs e cobertas com Nutella®?

#### Ingredientes

- 4 maçãs macias (reineta)
- 50 g de manteiga amolecida
- 90 g de açúcar granulado
- ½ colher de chá (1 g) de canela
- 30 g de passas de uva
- 50 g de avelãs, picadas em pedaços grandes
- 100 ml de sumo de maçã
- Sumo de 1/4 de limão
- 60 g de Nutella®





### Passo 1

- Pré-aquece o forno a 180 °C e coloca a grelha do forno na prateleira do meio.
- Corta a parte superior das maçãs e reserva. Retira as pedras e uma pequena quantidade do miolo e coloca as maçãs numa travessa para o forno.



### Passo 2

- Numa tigela pequena, mistura a manteiga com os 70 g de açúcar, a canela, as passas e as avelãs.
- Recheia cada maçã com esta mistura.



### Passo 3

- Num tacho pequeno, aquece o sumo de maçã juntamente com o sumo de limão e junta o açúcar restante. Deita este líquido por cima das maçãs.
- Cobre a travessa com papel-alumínio, esticando-o bem, e coze no forno durante 25 minutos.
- Retira o papel-alumínio e coloca os topos das maçãs em cada uma delas. Coze durante mais 10 minutos.





#### Passo 4

- Retira as maçãs do forno, deixa-as arrefecer ligeiramente. Recheia cada maçã com 15 g de Nutella e serve.

