

decadente, sem ser excessivamente doce. Meu cônjuge e eu as devoramos no café da manhã, e até oferecemos algumas para nosso bebê (que estamos felizes esportebet brasil cadastro desmamar – ele adorou pegar e esmagar esportebet brasil cadastro esportebet brasil cadastro boca). Elas são rápidas de se montar e a receita facilmente se multiplica também. A chave é escorrer o suco das maçãs, mas não é preciso desperdiçá-lo: você pode bebê-lo!

Fritas de maçã

Preparo **10 min**

Descanso **20 min**

Cozinhar **20 min**

Faz **6**

340g de maçãs – Eu usei 1 gala e 1 pink lady

25g de farinha de trigo

15g de açúcar mascavo

Uma pitada de sal

¼ de colher de chá de canela

1 ovo médio, batido

55ml de leite

20ml de óleo neutro, para fritura superficial

150g de iogurte grego

20g de xarope de bordo

Açúcar esportebet brasil cadastro pó, para polvilhar

Ralhe as maçãs esportebet brasil cadastro um ralador de grande caixa, depois esponje o excesso de suco com as mãos. Você deve ficar com aproximadamente 100g de sólidos de maçã.

Em um recipiente grande, combine os sólidos de maçã ralados, farinha, açúcar, sal, canela, ovo batido e leite, e misture até ter uma textura colável. Cubra e deixe descansar por 20 minutos.

Experimente essa receita e muitas outras na nova aplicativo Feast: digitalize ou clique aqui para esportebet brasil cadastro versão de teste gratuita.

Coloque uma frigideira esportebet brasil cadastro uma fonte de calor média e adicione

Author: valtechinc.com

Subject: esportebet brasil cadastro

Keywords: esportebet brasil cadastro

Update: 2025/1/24 8:17:07