

- Quadrinhos de Maçã -

Base:

Ingredientes

- 6 ovos
- 200g de açúcar de coco
- 170g de farinha
- 1 chávena de água
- 1 chávena de óleo
- 1 colher de chá de fermento em pó



Recheio:

Ingredientes

- 150g de açúcar de coco
- 100g de margarina
- 6 maçãs laminadas



Modo de preparação:

Bater os ovos e o açúcar até ficar uma massa homogénea.

Juntar a água e o óleo e bater novamente. Por fim, juntar a farinha e o fermento.

Colocar apenas metade da massa num tabuleiro e levar ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 15 minutos.

Juntar todos os ingredientes do recheio num tacho e levar ao lume até engrossar.

Retirar a base do forno. Colocar o recheio e de seguida a restante massa. Levar novamente ao forno, durante cerca de 15 minutos.

Por fim, cortar em formato de quadrinhos.