

Ingredientes

7 maçãs (usei a Fuji) descascadas e cortadas em lâminas
3 col (sopa) de açúcar
1 col (chá) de canela em pó
suco de 1 limão
1/2 xic (café) de canjinha (ou de conhaque)

Modo de preparo

Misturar todos os ingredientes e dispor no fundo de uma assadeira ou louça que possa ir ao forno.

Para a massa

1 e 1/2 copo de farinha de trigo
3/4 de copo de açúcar
1 pit. de sal + 1 pit. de canela
90g de manteiga gelada e sem sal
preparo:
Amassar bem todos os ingredientes até formar uma farofa. Cobrir as maçãs com ela e assar em forno médio por aprox. 40min ou até a farofa ficar crocante e dourada

Gê Ramos é chef de cozinha e proprietária da Gê Ramos – Gastronomia