

Papa de aveia de baunilha com maçã caramelizada



Ingredientes: 180 grama de flocos de aveia
750 mililitro de leite
300 mililitro de natas
1 unidade de vagem de baunilha
2 colher de sopa de mel
2 unidade de maçãs vermelhas cortadas em fatias
2 colher de sopa de açúcar mascavado

Instruções de preparação:

Coloque a aveia, o leite, as natas e vagem de baunilha e as sementes numa panela em lume médio-baixo por 10-15 minutos, mexendo sempre, até que a mistura esteja grossa e cremosa (pode adicionar mais leite, se estiver muito espessa). Para as maçãs caramelizadas, coloque as maçãs, o açúcar e o mel numa panela em lume médio e cozinhe, mexendo ocasionalmente, por 10 minutos ou até a maçã ficar macia, dourada e pegajosa. Divida as papas em quatro taças, cubra com maçã, regue com a calda de mel e sirva.

Sugestões Adicionais: