KIKKOMAN

Maçãs assadas na air fryer com crumble e gelado

Tempo total **33 Mins.** **5 Mins.** Tempo de preparação **18 Mins.** Tempo de confeção **10 Mins.** Tempo de repouso

Informação nutricional (por porção)
2.708 kJ / 647 kcal

Gorduras totais: **26,3 g** Proteína: **7,8 g**
Hidratos de carbono: **96,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

100 g	de farinha de trigo
50 g	de açúcar
50 g	de manteiga fria
15 ml	Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
	Raspa de ½ laranja
2	maçãs
2 pitada	de canela
	Gelado de baunilha, para servir

PREPARAÇÃO

Passo 1

Junte a farinha, o açúcar, a manteiga, a raspa de laranja e o Molho de Soja Kikkoman para formar um crumble. Leve ao frigorífico durante 10 minutos.

Passo 2

Corte as maçãs ao meio e retire os caroços.

Passo 3

Cubra as maçãs com o crumble e leve à air fryer a 180 °C durante 15 a 18 minutos.

Passo 4

Sirva quente com o gelado de baunilha e polvilhe com a canela.