



© Ferrero, 2017

## PÃO ACHATADO DE MAÇÃ COM NUTELLA®

Pizza / Sanduíches | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Rende: 8 porções para partilhar - Dose: 1 fatia

### INGREDIENTES

- 1 pão achatado oval de 30 cm x 12,5 cm
- 4 maçãs médias
- 100 g de farinha de trigo
- 4 g de sal
- 40 g de açúcar
- 90 g de manteiga sem sal
- 170 g de Nutella®

### PREPARAÇÃO

Descaroçar e cortar as maçãs em fatias e reservar.

Misturar a farinha, o açúcar e o sal, e juntar a manteiga à mistura para fazer o crumble.

Saltear as maçãs cortadas na manteiga e caramelizar, retirar do fogo e deixar.

Colocar as maçãs sobre o pão achatado e cobrir com a mistura de crumble.

Assar a 180 °C durante cerca de 20 minutos até ficar dourado.

Cortar o pão achatado em 8 pedaços para partilhar, cobertos com Nutella.

Como sugestão de apresentação, servir com uma bola de gelado.