**MAÇÃ ASSADA NO FORNO**

**Ingredientes**

6 [maçãs](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/macas/)

6 colheres (chá) [de açúcar](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/de-acucar/)

2 [paus de canela](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/paus-de-canela/)

[Sumo de 1 laranja](https://www.teleculinaria.pt/ingrediente/sumo-de-1-laranja/)

**Instruções de preparação**

Lavar bem as maçãs, secá-las, retirar a parte central com um descaroçador e golpear a pele com uma faca.

Colocar as maçãs num tabuleiro de forno e espalhar 1 colher (chá) de açúcar no centro de cada uma.

Regar com 100 ml de água e sumo de laranja e juntar os paus de canela.

Levar ao forno, pré-aquecido a 160ºc, por cerca de 30 minutos ou até ficarem bem assadas.

FIM