



CRUMBLE DE MAÇÃ COM FRUTOS DE CASCA RIJA

Pessoas
8-10

Tempo de preparação
5-10 minutos

Cozinhar
30-40 minutos

Preparação

Preaqueça o forno a 180 °C.

Numa panela, aqueça as maçãs com o açúcar, cozinhe durante 5-6 minutos, mexendo em intervalos regulares. Junte as passas e mexa. Com uma colher, coloque porções das maçãs num prato de forno.

Adicione a farinha e o açúcar ao recipiente do processador de alimentos, corte a manteiga aos cubos e junte, misturando até formar uma textura de crumble.

Distribua o preparado por cima das maçãs.

Triture grosseiramente os frutos de casca rija e distribua por cima do crumble.

Cozinhe no forno durante 30-40 minutos.

Ingredientes

170g de farinha simples
100 g de açúcar demerara
110 g de manteiga
6 maçãs Bramley (ou outro tipo ácido)
médias, descascadas, sem caroço e picadas
2 colheres de sopa de açúcar amarelo
extrafino
100 g de passas
150 g de sortido de frutos de casca rija
amendoins, amêndoas, nozes, avelãs