

CRUMBLE DE PÊRA E MAÇÃ



CONFEÇÃO

1. Descascar e cortar as pêras e as maçãs em cubos.
2. Na cuba, com o misturador, colocar a fruta cortada, a água, os açúcares e a pitada de canela. Programar na velocidade 3, a 95°C, durante 12 minutos.
3. No final, espalhar a fruta numa travessa ou numa forma, retirando os líquidos.
4. Préaquecer o forno a 200°C.
5. Numa tigela, misturar, com as mãos, a farinha, os açúcares, a manteiga amolecida, a canela e as bolachas. Se optar por não colocar as bolachas, coloque um pouco mais de açúcar. A massa não deve ficar homogénea, deve ficar com pedaços grossos. Cobrir a fruta com esta massa.
6. Cozer cerca de 15 a 20 minutos, consoante o forno.

INGREDIENTES

- FRUTA:
- 4 MAÇÃS GRANDES
- 2 PÊRAS GRANDES
- 1/2 COPO DE ÁGUA
- 1 SAQUETA DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 2 C.S DE AÇÚCAR
- 1 PITADA DE CANELA
- MASSA:
- 150 GR DE FARINHA
- 50 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 70 GR DE AÇÚCAR BRANCO
- 8 BOLACHAS SPECULOOS (OPCIONAL)
- 1 C.C DE CANELA
- 125 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA