

CRUMBLE DE MAÇÃ



CONFEÇÃO

1. Passos:

2. Colocar todos os ingredientes para o crumble no copo. Programar 60 seg-vel 8 com peça triturador .

3. Retirar do copo.

4. De seguida colocar todos os ingredientes no copo para a base da fruta e programar 10 seg-vel 10.

5. Passar a espátula para juntar resíduos das paredes do copo e programar 7 min-130º C no programa Mijoté.

6. De seguida untar forma com pouco manteiga e meter o preparado de fruta, por cima espalhar o crumble.

7. Pré aquecer o forno 180°C e meter o a forma no forno so a cozer a parte de baixo 25 min, de seguida mais 5 min a usar a parte de cima e de baixo do forno para tostar o crumble.

INGREDIENTES

- - INGREDIENTES PARA O CRUMBLE:
- 100 GR MARGARINA VEGETAL
- 80 GR DE AÇÚCAR
- 150 GR DE FARINHA (USEI SEM FERMENTO, TIPO 65)
- - INGREDIENTES PARA A BASE DA FRUTA:
- 600 GR DE MAÇÃS AOS QUARTOS (PESADAS SEM CASCA E SEM CAROÇOS)
- SUMO DE LIMÃO (PUS 1 COLHER DE SOPA)40 GR DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA