

CRUMBLE DE MAÇÃ



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.

2. Descascar as maçãs e cortar em 4 e cortar fatias finas.

3. Numa travessa, colocar as fatias de maçã em camadas, polvilhando cada camada com açúcar e canela e regando com sumo de limão.

4. Colocar na taça as amêndoas, a farinha, o açúcar, a canela, a manteiga e misture 15 seg/vel 5.

5. Cobrir as maçãs com este preparado e colocar no forno, pré-aquecido, durante 40 minutos.

6. Servir morno ou frio.

INGREDIENTES

- 6 MAÇÃS
- AÇÚCAR MASCAVADO Q.B.
- CANELA EM PÓ Q.B.
- SUMO DE 1 LIMÃO
- COBERTURA:
- 50 G AMÊNDOAS PICADAS
- 130 G FARINHA
- 100 G AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 C. CHÁ CANELA EM PÓ
- 120 G MANTEIGA S/ SAL DERRETIDA