

CRUMBLE DE MAÇÃ E FRUTOS VERMELHOS



CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 180º.
2. Colocar todos os ingredientes do recheio na taça e cozinhar no programa de cozedura lenta P1 durante 10 minutos.
3. Assim que estiver pronto, verter o preparado sobre uma peneira, coando o sumo dos frutos vermelhos. Reserve o preparado no final.
4. Lavar a taça e colocar a lâmina de amassar/triturar com todos os ingredientes para a cobertura. Misturar na velocidade 5 durante 30 segundos.
5. Após a mistura de todos os ingredientes, juntar um pouco de farinha e trabalhar a massa com as pontas dos dedos até obter uma textura arenosa (o crumble). Preencher o fundo de uma tarteira/travessa com uma camada fina de crumble, espalhando depois a maçã e os frutos vermelhos por cima.
6. Cobrir o recheio com o restante crumble e levar ao forno cerca de 25 minutos.
7. Servir quente com uma bola de gelado de baunilha

INGREDIENTES

- PARA O RECHEIO:
- 3 MAÇÃS GRANNY SMITH DESCASCADAS E CORTADAS AOS CUBOS
- 250 G DE FRUTOS VERMELHOS (FRESCOS OU CONGELADOS)
- 50 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 25 G DE MANTEIGA SEM SAL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE EXTRACTO DE BAUNILHA (OU SEMENTES DE UMA VAGEM)
- PARA O CRUMBLE:
- 50 G DE FARINHA DE BRANCA
- 50 G DE FARINHA INTEGRAL
- 100 G DE MANTEIGA FRIA SEM SAL
- 80 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 50 G DE AMÊNDOAS LAMINADAS
- 1 COLHER DE CHÁ DE CANELA EM PÓ