

# CRUMBLE DE MAÇÃ



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 180 °C (T. 6).
2. Coloque a farinha, a amêndoa moída, o açúcar e a manteiga na taça com a lâmina para amassar/triturar e misture na velocidade 8 até a massa formar pequenas bolas (cerca de 1 min. 30 seg.). A massa não tem necessariamente de formar uma bola.
3. Descasque as maçãs, corte-as em cubo e coloque-as num prato. Cubra as maçãs com a massa obtida.
4. Deixe cozer durante 40 min. Sirva morno ou frio.

## INGREDIENTES

- 150 G FARINHA
- 125 G AMÊNDOA MOÍDA
- 150 G AÇÚCAR
- 200 G MANTEIGA MEIO SAL
- 850 G MAÇÃS