

Crumble de aveia com gelado

Sobremesa —    55 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/crumble-de-aveia-com-gelado



Ingredientes

Para o recheio

Manteiga para untar q.b.
2 chávenas de morangos
1 chávena de mirtilos
1 chávena de framboesas
1 chávena de amoras
2 c. sopa de açúcar fino
1 c. chá de extrato de baunilha
2 c. sopa de farinha

Para a cobertura

$\frac{3}{4}$ chávena de farinha integral
2 chávenas de Papas de Aveia 5 Cereais Rude Health sem Glúten Bio
Sal q.b.
1 c. chá de fermento
Canela q.b.
70 g de manteiga derretida
75 g de nozes-pecãs

Confeção

1. Unte uma frigideira de ferro fundido com manteiga. Numa tigela, misture os morangos partidos em pedaços e os restantes frutos vermelhos, o açúcar, o extrato de baunilha e a farinha. Coloque a mistura na frigideira. Reserve.
2. Para a cobertura misture numa tigela a farinha, a aveia, uma pitada de sal, o fermento e a canela. Verta por cima a manteiga derretida, adicione as nozes picadas e envolva.
3. Cubra a mistura de frutos vermelhos com esta areia grossa. Leve ao forno pré-aquecido a 190°C por cerca de 40 minutos.
4. Sirva acompanhado com bolas de gelado.

Para acompanhar

Gelado de nata ou de baunilha q.b.