

Crumble de maçã e cereja

Sobremesa —     ⌚ 25 min 👤 4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/crumble-de-maca-e-cereja



Ingredientes

Margarina para untar q.b.
5 maçãs
100 g de cerejas frescas
Açúcar q.b.
Canela q.b.
120 g de flocos de aveia
50 g de miolo de noz
100 g de açúcar amarelo
130 g de margarina fria aos cubos
Cerejas para enfeitar q.b.

Confeção

1. Unte uma forma com margarina e coloque na mesma as maçãs cortadas aos quadrados e as cerejas descaroçadas partidas ao meio. Polvilhe com açúcar e canela.
2. Coloque no copo os flocos de aveia e triture 30 segundos na velocidade 10. Retire e reserve.
3. Sem lavar o copo, coloque o miolo de noz e triture 15 segundos na velocidade 10.
4. Adicione a farinha de aveia, o açúcar amarelo e a margarina aos cubos e triture 15 segundos na velocidade 6.
5. Distribua a mistura sobre as maçãs e cerejas. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos.
6. Enfeite com cerejas a gosto e sirva morno.