

FRUTA DO MÊS

Maçã

ABRIL

	S	T	Q	Q	S	S	D
14			1	2	F	4	F
15	6	7	8	9	10	11	12
16	13	14	15	16	17	18	19
17	20	21	22	23	24	F	26
18	27	28	29	30			

Chef AdRA recomenda:

Crumble de maçã



Tempo de preparo

60 MIN

Dificuldade

FÁCIL

Ingredientes (8 porções):

4 maçãs em fatias finas

Sumo de 1/2 limão

1 a 2 colheres de chá de açúcar mascavado

1 colher de chá de canela em pó

60 g de amêndoas

120 g de farinha de trigo

130 g de manteiga frias em cubos

100 g de açúcar mascavado

1 colher de café de sal

Bola de gelado q.b.

1. Descasca as maçãs, corta-as em fatias finas e dispõe-as numa tarteira;

2. Rega com umas gotas de sumo de limão e polvilha com um pouco de açúcar mascavado e canela a gosto. Reserva;

3. Coloca a amêndoa num processador de alimentos e tritura;

4. Junta a farinha, o açúcar, a manteiga, a pitada de sal e tritura novamente;

5. Distribui esta mistura sobre as maçãs e leva ao forno a 180°C cerca de 35 a 40 minutos;

6. Serve morno. Acompanha o crumble com uma bola de gelado.

