

CRUMBLE DE MAÇÃ

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 9 PESSOAS

1 kg de maçãs descascadas e cortadas em pedaços
50g de manteiga
50g de açúcar
Sumo de 1 limão
2 colheres de chá de canela em pó
175g de manteiga amolecida
300g de farinha de trigo sem fermento
200g de açúcar



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 2.70 € | Custo por pessoa: 0.30 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/crumble-maca-31641/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume os 50g de manteiga e os 50g de açúcar. Mexa e deixe derreter. Junte a maçã, o sumo de limão e a canela. Misture e deixe saltear em lume forte durante 5 minutos.
2. Entretanto, numa tigela, coloque a farinha, os 200g de açúcar e os 175g de manteiga. Amasse até que fique uma massa granulada.
3. Num tabuleiro de ir ao forno, coloque a maçã no fundo e espalhe o granulado por cima. Leve ao forno pré-aquecido nos 210° entre 20 a 30 minutos. Quando a massa por cima estiver douradinha e cozida, retire. Sirva quente, acompanhado de uma bola de gelado. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com