

Crumble de Frutos Vermelhos com Aveia e Amêndoa

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

650g de frutos vermelhos congelados
2 colheres de sopa de açúcar mascavado
Sumo de 1 limão
1 colher de café rasa de canela em pó
180g de manteiga cortada em pedaços
60g de amêndoa granulada
180g de flocos de aveia
180g de farinha de trigo sem fermento
180g de açúcar mascavado
Raspa de 1 limão



Tempo de preparação: 30 minutos

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/crumble-frutos-vermelhos-aveia-amendoa-43034/>

PREPARAÇÃO

1. Numa tigela, coloque a manteiga e os 180g de açúcar mascavado. Com as varas de amassar, amasse até que fique bem misturado.
 2. Junte a raspa de limão, a farinha, os flocos de aveia e a amêndoa. Amasse bem até que tudo fique bem misturado e granulado.
 3. Entretanto, num tabuleiro de ir ao forno, coloque os frutos vermelhos. Adicione as 2 colheres de sopa de açúcar, o sumo de limão e a canela. Misture tudo muito bem.
 - Leve ao forno pré-aquecido nos 170°C e deixe cozinhar durante 10 minutos.
 4. Passado o tempo, retire do forno. Por cima, espalhe o granulado de forma que fique solto.
 - Leve novamente ao forno e aumente a temperatura para os 210°C. Deixe assar aproximadamente 20 minutos.
 5. Quando o crumble estiver cozido e lourinho, retire-o do forno e sirva de imediato.
- Sirva o crumble quente, acompanhado de uma bola de gelado de nata ou iogurte grego natural açucarado.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!