



Crumble de frutos

★★★★ (1 Voto)

crumble de frutos

30 min | ★ | Doce

para 8 pessoas
ingredientes

2 peras

2 maçãs

60 g de açúcar amarelo

50 g de corintos

4 meios pêssegos

3 rodela de ananás

1 limão

1 colher de sopa de
farinha Maizena

160 g de farinha

50 g de amêndoas
laminada

60 g de Becel Cozinha

modo de preparação (para 8 porções)

para crumble de frutos

1. Descasque e corte as peras e as maçãs em pedaços e misture com metade do açúcar amarelo e os corintos.
2. Corte os meios pêssegos e as rodela de ananás, corte em pedaços e junte às peras e maçãs. Adicione a raspa da casca do limão e sumo de metade.
3. Misture a farinha Maizena, mexa e deite tudo num recipiente que possa ir ao forno.
4. Misture a farinha com o restante açúcar e metade da amêndoa laminada e envolva com Becel Cozinha.
5. Deite este preparado sobre os frutos, salpique com a restante amêndoa laminada e leve a cozer em forno moderado (180 °C) durante cerca de 1 hora.

Saboroso!