

CRUMBLE DE MAÇÃ, AMORA E COCO

INGREDIENTES

- 4 pequenas maçãs picadas
- 1 colher de chá de baunilha
- 1 colher de sopa de mel (ou agave néctar)
- Suco de 1 limão siciliano
- 1 e 1/2 xícaras de amoras

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C.

Pique as maçãs em cubos.

Em uma tigela combine as maçãs com a baunilha, o mel, suco de limão e amoras. Misture levemente e ponha de lado enquanto você prepara a cobertura.

Em outra tigela misture todos os ingredientes da cobertura.

Quando for adicionar o óleo de coco confira que ele esteja em forma semissólida ou líquida.

Espalhe a mistura de frutas uniformemente na panela e, em seguida, toda a cobertura do crumble.

Asse por 40 a 45 minutos, até ficar tudo douradinho.

Sirva morno ou nos dias quentes de verão, espere até que esfrie e adicione sorvete de baunilha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34944-crumble-de-maca-amora-e-coco.html>