



# Crumble de maçã com aveia



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rápido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



200ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra Clássico

- 1 maçã Pink Lady
- 50g de farinha de trigo
- 50g de farinha de aveia
- 50g de açúcar mascavado
- 20g de aveia

## Modo de preparação

1

Descasque a maçã, remova todas as sementes e corte-a em pedaços pequenos.

2

Pré-aqueça o forno a 180°C.

3

Numa taça, misture todas as farinhas e a aveia.

4

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Clássico e misture bem até obter uma pasta.

5

Coloque a maçã cortada num recipiente pírex e espalhe a pasta por cima.

6

Coloque o recipiente no forno durante 12 minutos e sirva quente ou frio.

## Produtos utilizados



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

*Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

*Tarte de limão*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Médio](#)

*Coroa de pavlova com frutos vermelhos*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Médio](#) [Fácil](#)

*Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã*

---

[Doces e Sobremesas](#) [Demorado](#) [Fácil](#)

*Panna cotta de basílico com manga*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide