



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](#) [🕒 Médio](#) [👉 Fácil](#)

Brownie de Chocolate

[🏠 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide