Sobremesas | Doces de Colher

Crumble de Chocolate com Alperces

40 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

500 g de alperces
80 g de farinha
75 g de açúcar mascavado
45 g de avelãs moídas
30 g de miolo de avelã
25 g de manteiga
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	256,7 kcal	13%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	14,7 g	21%*
Hidratos de Carbono	26,5 g	10%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C) e derreta o chocolate no micro-ondas.
2. Numa tigela (ou num robô de cozinha), coloque a farinha, o açúcar e as avelãs moídas. Acrescente o chocolate derretido e a manteiga em pedaços. Misture bem todos os ingredientes para obter um granulado.
3. Lave, descaroce e corte os alperces em pedaços. Disponha-os num pirex e cubra-os com o crumble.
4. Distribua por cima a avelã picada e leve ao forno durante 30 minutos ou até a parte de cima ficar estaladiça.