

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Crumble de Pera e Chocolate

55 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

150 g de farinha
170 g de açúcar mascavado
150 g de manteiga
sumo de 1/2 limão
1 vagem de baunilha
1 c. de chá de canela
4 peras
100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

Informação nutricional

Energia	516,3 kcal	26%*
Proteínas	4,4 g	9%*
Lípidos	28,8 g	41%*
Hidratos de Carbono	59,6 g	23%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (180°C). Corte a manteiga em pequenos pedaços e deixe amolecer.
2. Descasque e corte as peras em cubos, coloque-as num recipiente de ir ao forno e regue-as com sumo de limão. Adicione os 20 g de açúcar mascavado, a vagem de baunilha raspada e misture bem.
3. Numa tigela, adicione a manteiga, a farinha, a canela, o açúcar mascavado restante e misture com a ponta dos dedos para obter uma massa que se desfaça em pequenos pedaços.
4. Com a ajuda de uma faca grande, corte o chocolate para obter pepitas. Adicione-as ao crumble.
5. Distribua o crumble sobre as peras e coloque no forno durante 35 minutos.