



Sobremesas

Sobremesas com Fruta

## Mini-Crumbles com NESTLÉ Frutas variadas

🕒 15 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

4 embalagens de NESTLÉ Frutas Variadas  
150 g de farinha  
50 g de farinha de amêndoa  
170 g de manteiga amolecida  
150 g de açúcar fino  
canela q.b.  
iogurte Grego NESTLÉ q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	781,5 kcal	39%*
<b>Proteínas</b>	7,6 g	15%*
<b>Lípidos</b>	42,4 g	61%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	90,0 g	35%*

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

### Preparação

- 1 Numa tigela misture as farinhas, o açúcar e a manteiga amolecida. Utilize a ponta dos dedos para obter uma mistura tipo "areia grossa". Adicione canela a gosto.
- 2 Coloque as embalagens de Nestlé Frutas variadas no fundo de 4 pratos de forno pequenos de forma a fazer doses individuais.
- 3 Em seguida espalhe a areia grossa por cima do puré e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 15 minutos.
- 4 Sirva de imediato com iogurte grego.