



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 781,5 kcal | 39%* |
| Proteínas | 7,6 g | 15%* |
| Lípidos | 42,4 g | 61%* |
| Hidratos de Carbono | 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.