Sobremesas | Doces de Colher

Crumble de Chocolate com Frutos Vermelhos

45 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

- 450 g de frutos vermelhos frescos ou congelados
- 2 peras
- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 200 g de farinha
- 100 g de manteiga
- 90 g de avelãs moídas
- 75 g de açúcar mascavado

Informação nutricional

Energia	648,0 kcal	32%*
Proteínas	9,3 g	19%*
Lípidos	39,5 g	56%*
Hidratos de Carbono	57,8 g	22%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6 (200°C).
2. Numa tigela, coloque a farinha, o açúcar, as avelãs moídas, a manteiga amolecida e cortada em pedaços. Misture bem todos estes ingredientes para obter granulado do crumble. Acrescente o chocolate previamente partido em pepitas.
3. Descasque as peras, corte-as em pequenos cubos e coloque-as num recipiente de ir ao forno com os frutos vermelhos.
4. Cubra com o crumble e alise.
5. Leve ao forno durante 35 minutos até que a crosta fique bem dourada.