



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

<b>Energia</b>	648,0 kcal	32%*
<b>Proteínas</b>	9,3 g	19%*
<b>Lípidos</b>	39,5 g	56%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.