



Sobremesas

Doces de Colher

## Crumble de Chocolate com Alperces

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 8 doses

### Ingredientes

- 500 g de alperces
- 80 g de farinha
- 75 g de açúcar mascavado
- 45 g de avelãs moídas
- 30 g de miolo de avelã
- 25 g de manteiga
- 100 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	256,7 kcal	13%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	14,7 g	21%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	26,5 g	10%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno com o termostato na posição 6/7 (200°C) e derreta o chocolate no micro-ondas.
- 2 Numa tigela (ou num robô de cozinha), coloque a farinha, o açúcar e as avelãs moídas. Acrescente o chocolate derretido e a manteiga em pedaços. Misture bem todos os ingredientes para obter um granulado.
- 3 Lave, descaroce e corte os alperces em pedaços. Disponha-os num pirex e cubra-os com o crumble.
- 4 Distribua por cima a avelã picada e leve ao forno durante 30 minutos ou até a parte de cima ficar estaladiça.