

Sobremesas Vegan

# Crumble de Pêssego

35 min. Médio Económico 8 doses

## Ingredientes

1 lata de pêssego em calda
150 g de farinha
150 g de açúcar
125 g de manteiga (amolecida)
50 g de amêndoa moída
75 g de manteiga
1 c. de sopa de açúcar
canela q.b.

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 451,1 kcal | 23%* |
| **Proteínas** | 3,0 g | 6%* |
| **Lípidos** | 24,3 g | 35%* |
| **Hidratos de Carbono** | 55,3 g | 21%* |

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

## Preparação

1. Ligue o forno a 200º.
2. Numa taça misture a manteiga, o açúcar, a farinha e a amêndoa.
3. Leve ao forno num tabuleiro forrado com papel vegetal.
4. Retire do forno quando o topo estiver bem dourado.
5. Escorra os pêssegos e corte-os aos cubos.

6 Aqueça uma frigideira, junte a manteiga, a canela, o açúcar e os pêssegos.

7 Salteie em lume forte durante 4 minutos.

8 Coloque um aro redondo no centro do prato e disponha camadas de crumble, pêssego e novamente de crumble.

9 Sirva de imediato.