



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

<b>Energia</b>	451,1 kcal	23%*
<b>Proteínas</b>	3,0 g	6%*
<b>Lípidos</b>	24,3 g	35%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	55,3 g	21%*

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

### Preparação

- 1 Ligue o forno a 200°.
- 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.