

CRUMBLE DE MAÇÃ

Chef Angélica Spínola

Créditos: Olivier Anquier

INGREDIENTES

Para a Base de Frutas

- **Maçãs:** 4 unidades (fatiadas e sem casca)
- **Líquido:** Caldo de limão (a gosto)
- **Especiaria:** 1 pitada de canela em pó

Para a Farofa (Crumble)

- **Farinha:** 200 g de farinha de trigo
- **Açúcar:** 100 g de açúcar mascavo
- **Gordura:** 50 g de manteiga gelada (cortada em cubos)

MODO DE PREPARO

1. Prepare a farofa crocante

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o açúcar mascavo e a manteiga gelada em cubos. Misture delicadamente com a **ponta dos dedos** até formar uma farofa grossa. Reserve.

**O segredo é usar a ponta dos dedos para não aquecer a manteiga, garantindo a crocância!*

2. Tempere as frutas

Em outra tigela, misture bem as fatias de maçã com o caldo de limão e a pitada de canela.

3. Monte o refratário

Transfira as maçãs temperadas para o fundo de um refratário que possa ir ao forno. Em seguida, cubra as frutas uniformemente com a farofa reservada, pressionando levemente para acomodar.

4. Asse até dourar

Leve ao forno alto pré-aquecido a **200°C** por cerca de **30 minutos**, ou até que a superfície da farofa esteja bem dourada e crocante.

5. Sirva

Retire do forno e sirva em seguida, ainda quente. O acompanhamento ideal é uma bola generosa de sorvete de baunilha.

DICAS

- Experimente adicionar frutas secas, passas e um pouco de rum na mistura da base de frutas.
- Experimente outros sabores substituindo a maçã por frutas vermelhas, abacaxi, manga, pera, etc.