Crumble de manzana con avena

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Rapido	Fácil	Económico	Con la familia	4 pessoas

Ingredientes

- 200ml de Gallo Aceite Clássico
- 1 manzana "Pink Lady"
- 50g de harina de trigo
- 50g de harina de avena
- 50g de azúcar moreno
- 20g de avena

Modo de preparación

1. Pele la manzana, retire todas las semillas y córtela en pequeños trozos.
2. Precaliente el horno a 180ºC.
3. En un bol, mezcle todas las harinas y la avena.
4. Vierta el Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen y mezcle bien hasta que se convierta en una pasta.
5. Coloque la manzana en un molde de pirex y luego extienda esta pasta por encima.
6. Colóquelo en el horno durante 12 minutos y sírvalo caliente o frío.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide