



Crumble de manzana con avena



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Rapido



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

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 180°C.

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