

Crumble de maçã



Ingredientes: 10 chávena de maçãs descascadas e fatiadas
1 chávena de açúcar
1 colher de sopa de farinha de trigo + 1 chávena
1 colher de chá de canela em pó
0,5 chávena de água
1 chávena de aveia
1 chávena de açúcar mascavado
0.25 colher de chá de fermento em pó
0.25 colher de chá de bicarbonato de sódio
0,5 chávena de manteiga derretida

Instruções de preparação:

Pré-aqueça o forno a 175°C. Coloque as maçãs cortadas numa panela. Misture o açúcar branco, 1 colher de sopa de farinha e a canela em pó, e polvilhe sobre as maçãs. Despeje a água uniformemente sobre tudo. Combine a aveia, 1 chávena de farinha, açúcar mascavado, o fermento, o bicarbonato e a manteiga derretida. Deite uniformemente sobre a mistura de maçã. Asse 175°C por aproximadamente 45 minutos.

Sugestões Adicionais: