

# CRUMBLE DE MAÇÃ E MARACUJÁ



Revista  
Fev. | Mar. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues  
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

## INGREDIENTES

- 4 maçãs Royal Galia médias
- 4 maracujás
- 1 colher de sopa de açúcar
- 4 biscoitos Bonne Maman Pecan
- 50 g de manteiga
- 1 colher de chá de especiarias Margão Gengibre/Citrinos
- Açúcar em pó

## PREPARAÇÃO

Corte as maçãs em 4 e descasque-as. Uma vez descascadas, corte cada quarto em três, no sentido do comprimento • Unte um tabuleiro de ir ao forno com uma parte da manteiga e espalhe toda a maçã, salpicando com as especiarias e o açúcar • Leve a assar no forno durante 15 minutos, a 160 °C • Abra os maracujás ao meio e retire toda a polpa do seu interior com ajuda de uma colher de chá • Espalhe a polpa e o sumo dos maracujás sobre as maçãs e coza mais um pouco • Reserve • Unte duas porcelanas de ir ao forno de tamanho unitário com manteiga e açúcar, preenchendo com a maçã que retirou do tabuleiro • Desfaça os biscoitos com ajuda de um ralador, adicione a restante manteiga e cubra a mistura anterior • Leve ao forno mais 10 minutos e sirva polvilhado de açúcar em pó