

Terça-feira, 25 de Junho de 2013

Crumble de amoras

Tenho amoras madurinhas no quintal. Eu só as gosto de comer "directas" (apanhar e comer) - se as trago para casa não lhes ligo nenhuma! (só se congelar para usar em sobremesas ou para iogurtes).

Um dia destes o Carlos pediu-me um crumble de amoras, já que estão tão madurinhas e apetitosas... Vi [esta receita da Joana - foi um sinal!!](#) - e logo de seguida fui apanhar as amoras e lá fiz o crumble, ligeiramente adaptado - com o aroma que adoramos cá em casa, a baunilha.



Crumble de amoras
(para 4 ramequins)

Ingredientes:

Para o crumble e base:

- 1 e 3/4 chav de farinha (usei com fermento)
- 1 chav de açúcar amarelo (mal cheia)
- 1 colher (sobremesa) aroma de baunilha

- 100gr manteiga em cubos (fria)
- 1 ovo (pequeno)
- canela para polvilhar

Para o recheio:

- 1 chav (bem cheia) de amoras
- 2 colheres (sopa) de açúcar amarelo
- sumo 1/2 limão

Preparação:

Começar por juntar os ingredientes secos da massa (o açúcar e o fermento) e misturar bem. Juntar a margarina e misturar bem até ficar esfarelado. Envolver depois o ovo e a baunilha, mas sem amassar em demasia para que a massa fique solta.

Reservar.

Às amoras acrescentar o açúcar e o sumo de limão, envolvendo bem.

Eu fiz o crumble em ramequins, por isso distribuí metade da massa pelos 4, calcando bem.

Dividi depois as amoras (e a calda que se forma) pelos ramequins e cobri com o resto da massa, esfarelada. Polvilhar com um pouco de canela.



(da massa de crumble até ao ramequim pronto a ir ao forno)

Depois é só levar ao forno!



Vai uma colherada?