

Bolo Crumble de Frutos Vermelhos

Sugerido por: Antonio Silva



Ingredientes:

Recheio:

- 2/3 chávena de açúcar
- 1/4 chávena de amido de milho
- 3/4 chávena de água
- 2 1/4 chávenas frutos vermelhos (frescos ou congelados)
- 1 colher de sopa de sumo de limão

Massa:

- 3 chávenas de farinha
- 1 chávena de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de canela
- 1/4 colher de chá de noz-moscada
- 1 chávena de manteiga (fria)
- 2 ovos grandes
- 1 chávena de leite
- 1 colher de chá de baunilha

Cobertura:

- Bolachas de aveia q.b.

Preparação:

Recheio:

Numa frigideira, misturar o açúcar, o amido de milho, a água e os frutos vermelhos mexendo sempre. Deixe ferver em lume médio por 5 minutos ou até engrossar. Adicione o sumo de limão e deixe esfriar.

Massa:

Misture a farinha, o açúcar, o fermento, o sal e as especiarias. Adicione a manteiga e mexa até formar migalhas grossas. À parte, bata os ovos com o leite e o extrato de baunilha. Incorpore no preparado de farinha e misture bem. Divida a mistura, colocando 2/3 num tabuleiro de 27 x 17 préviamente untado. Espalhe o recheio por cima e posteriormente a restante mistura.

Cobertura:

Esmague as bolachas e espalhe por cima. Coza em 180°C por cerca de 45 minutos.