

CRUMBLE MORANGO E CHOCOLATE



INGREDIENTES

- PARA 4 UNIDADES:
- 150G MORANGOS CONGELADOS
- 150G DE BOLACHA DE MANTEIGA
- 50G DE MANTEIGA
- 50G DE CHOCOLATE NEGRO 70%
- 1 PAU DE CANELA
- SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTO
- 100G DE SORVETE DE LIMÃO
- 100G DE QUEIJO FRASCO MAGRO

CONFEÇÃO

1. Colocar os morangos durante 15 min na cuba.

2. Enquanto isso triturar grosseiramente as bolachas e o chocolate, e envolver a manteiga.

3. Opcionalmente, preparar o acompanhamento, misturando o sorvete e queijo fresco e colocar no congelador até ao momento de servir.

4. Juntar aos morangos, o pau de canela e a mistura de bolacha, chocolate e manteiga, e deixar mais 15 minutos, até obter o crumble crocante.
