

Crumble de Pêssego com Cerejas e Aveia

Ingredientes para 4 pessoas:

120gr de farinha

60gr de aveia

**120gr de manteiga sem sal
cortada em cubos**

60gr de açúcar mascavado

1 colher de chá de canela em pó

30gr de amêndoas laminadas

Sal q.b

3 folhas de manjeriço

4 pêssegos cortados em pedaços grandes

1 colher de sopa de açúcar mascavado

**1 colher de sopa de vinagre
de frutos vermelhos**

Sal pitada

4 bolas de gelado de baunilha

10 cerejas cortadas em 1/2 descaroçadas



1.

Numa taça misturar todos os ingredientes com as mãos de forma a obter uma consistência de “areia” grossa e solta. Colocar num tabuleiro com papel vegetal e levar ao forno a 180 graus durante 20 a 25 min até ficar bem tostado. Mexer 2 a 3 vezes ao longo do processo de cozedura no forno. Retirar e reservar.

2.

Misturar bem numa taça para macerar o pêssego cerca de 30 min. Saltear os pêssegos numa frigideira bem quente cerca de 1 a 2 min deixando ganhar cor. Juntar as cerejas e saltear mais 2 a 3 min. Servir acompanhado com o crumble, cobrir com o gelado de baunilha e o suco dos pêssegos macerados.