



BY CHEF
RICARDO
TEIXEIRA
COELHO

RECEITA

CRUMBLE DE BANANA COM GELADO DE BAUNILHA E MORANGOS

PARA 4 PESSOAS

Ingredientes

3 bananas da madeira
50 g de morangos
50 g de manteiga
50 g de açúcar de cana
100 g de bolacha de aveia
20 g de miolo de amêndoa

1. Cortar as bananas em cubos e colocar numa travessa a cobrir o fundo.
2. Colocar as bolachas a manteiga, amêndoa, açúcar de cana e triturar no robot de cozinha até ficar grosseiramente triturado.
3. Cobrir a banana com esse preparado e levar ao forno a 200°C durante 15 minutos.
4. Servir com gelado de baunilha e morangos picados.

