

Crumble de Maçã com Aguardente

Receita de Marli Henriques

Quando experimento receitas novas de outros países, gosto sempre de adaptá-las e dar-lhes um toque bem Português no final.

O *crumble* é originário do Reino Unido, mas este, para além de ter Maçã da Região do Oeste, também tem presente a Aguardente da Lourinhã.

Ingredientes

- 200 g de farinha
- 150 g de manteiga à temperatura ambiente
- 150 g de açúcar amarelo
- 100 g de açúcar branco
- 9 Maçãs
- 1 Chávena de água
- Aguardente da Lourinhã q.b.

Preparação

Preparam-se as maçãs: descascam-se e retira-se os caroços das maçãs. Cortam-se às fatias - com a espessura que desejar - e coloca-se num tacho com os 100 gramas de açúcar branco, a chávena de água e a aguardente da Lourinhã q.b. Usei meia chávena como medida, mas depende se deseja o seu *cumble* mais ou menos forte e aromático.

Deixa-se cozinhar cerca de 10 a 15 minutos ou até as maçãs estiverem cozidas.

Prepara-se o *crumble*: num recipiente, coloca-se a farinha, o açúcar amarelo e a manteiga cortada aos pedaços. Com os dedos, esfarela-se a manteiga na farinha e açúcar e mistura-se tudo até obter uma massa com aspecto de areia molhada.

Num recipiente refractário coloca-se as fatias de maçã cozida no fundo. Regue com a calda de aguardente que ficou no tacho. Por fim, espalhar o *crumble* por cima das maçãs e levar ao forno a 180° C durante cerca de 30 minutos, ou até ficar dourado e firme ao toque. Pode ser servido quente ou frio, acompanhado com natas ou uma bola de gelado de baunilha.

