

Crumble de fruta com cerveja com MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	2,000 kg
Manteiga (mole)	0,800 kg
Açúcar	0,200 kg
Total	3,000 kg

Com maçã e cerveja

- Descascar as maçãs, cortar aos cubos pequenos e deixar de molho em cerveja de trigo no mínimo 12 horas.

Com cerejas e cerveja

- Escorrer as cerejas ácidas em calda e deixar de molho em cerveja preta no mínimo 12 horas.

Processo de elaboração

- Misturar os ingredientes na batedeira com a raquete até conseguir uma massa granulada.
- Intercalar a fruta bem escorrida com o crumble num recipiente apto para o forno.
- Cozer a 200 °C durante 10 – 20 minutos (segundo a variedade) até que fique bem dourado.

