

Crumble de pera e maçã com cobertura vegetal

Tempo total **60 Mins.** **30 Mins.** Tempo de preparação **30 Mins.** Tempo de confeção **60 Mins.** Tempo de Espera

INGREDIENTES

10 Porções

500 g de maçãs cortadas em cubos (1 x 1 cm)
500 g de peras cortadas em cubos (1 x 1 cm)
50 ml de sumo de limão
10 ml Kikkoman Molho de Soja
Fermentado
Naturalmente Com Teor Reduzido de Sal 43%
Menos Sal que O Molho de Soja Kikkoman
Original
10 g de açúcar baunilhado

Para o crumble:

300 g de farinha de trigo
200 g de margarina vegetal
100 g de açúcar

E ainda:

Óleo de colza (para untar os ramequins)
500 g de gelado vegan (sorvete ou chocolate preto), opcional

PREPARAÇÃO

Passo 1

Coloque as maçãs e as peras numa tigela, regue com o sumo de limão e o molho de soja Kikkoman com menos sal, adicione o açúcar baunilhado e misture bem.

Passo 2

Coloque as maçãs e as peras numa tigela, regue com o sumo de limão e o molho de soja Kikkoman com menos sal, adicione o açúcar baunilhado e misture bem.

Passo 3

Coloque a fruta nos ramequins untados e cubra com os pedaços de massa crumble arrefecidos.

Passo 4

Pré-aqueça o forno a 200 °C (ventilador) e deixe cozer durante 30 minutos.

Passo 5

Sirva quente, com uma bola de gelado, se preferir.