

# Maçãs assadas com crumble e gelado

Tempo total **33 Mins.** 5 Mins. Tempo de preparação **18 Mins.** Tempo de confeção **10 Mins.** Tempo de repouso

Informação nutricional (por porção)

**2.708 kJ / 647 kcal**

Gorduras totais: **26,3 g** Proteína: **7,8 g**

Hidratos de carbono: **96,5 g**

## INGREDIENTES

2 Porções

<b>100 g</b>	de farinha de trigo
<b>50 g</b>	de açúcar
<b>50 g</b>	de manteiga fria
<b>15 ml</b>	<u>Kikkoman Molho de Soja</u> <u>Fermentado</u> <u>Naturalmente</u>
<b>2</b>	Raspa de ½ laranja
<b>2 pitada</b>	maçãs de canela
	Gelado de baunilha, para servir

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Junte a farinha, o açúcar, a manteiga, a raspa de laranja e o Molho de Soja Kikkoman para formar um crumble. Leve ao frigorífico durante 10 minutos.

### Passo 2

Corte as maçãs ao meio e retire os caroços.

### Passo 3

Cubra as maçãs com o crumble e leve à air fryer a 180 °C durante 15 a 18 minutos.

### Passo 4

Sirva quente com o gelado de baunilha e polvilhe com a canela.