

Crumble de pêra e banana

FICHA TÉCNICA OPERACIONAL

Bloom consultoria

Tipo: Receita

Validade

Categoria: Sobremesas

Congelado: -

Criação: 03/06/2022

Refrigerado: 5 dias

Última Atualização: 03/06/2022

Ambiente: 1 dias

 **Rendimento:** 1,27 Quilo(s)

 **Tempo de preparo:** 60 minutos

Composição

Modo de preparo

Nome	Medida	Total Líq.	Bruto
Pêra	2(Unidade)	260 g	313 g
banana nanica	2(Unidade)	180 g	180 g
Suco Mix Xandô	1(Embalagem pequena)	300 ml	300 ml
Amido de milho	1(Colher de sopa 15ml)	9 g	9 g
Farinha de trigo	1(Xícara de chá)	120 g	120 g
aveia em flocos	-	100 g	100 g
Castanha do pará	-	100 g	200 g
açúcar mascavo	-	100 g	100 g
Canela em pó	1(Colher de chá)	2 g	2 g
Noz moscada	-	1 g	1 g
Manteiga	-	100 g	100 g

Etapas

1. Descascar a pêra e banana, cortar em pedaços, misturar o Suco Mix e o amido de milho. Colocar em uma travessa refratária. Reservar.

2. Em uma tigela, misturar a farinha de trigo, a aveia, a castanha, o açúcar, a canela e a noz moscada. Cortar a manteiga bem gelada em cubos e adicionar a mistura.

3. Com a ponta dos dedos, misturar os ingredientes, até formar uma farofa grossa.

4. Distribuir a farofa sobre as frutas e levar ao forno médio (180 °C) preaquecido e assar por cerca de 30 minutos ou até a superfície ficar dourada.

5. Retirar do forno e servir quente. Se desejar, servir com Creme de Leite Xandô batido.

Porções

Nome	Esta receita faz
Quilo (Kg)	1,27 Quilo (s)
Gramas (g)	1.272 Grama (s)
porções (0.212Kg)	6 porções (s)

Nome do responsável: _____

Assinatura: _____