
CRUMBLE DE MORANGO E BAUNILHA COM IOGURTE GREGO GELADO

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

500g de Morangos lavados e arranjados.

2 vagens de Baunilha

200g de farinha

100g de manteiga

100g de açúcar

160g de iogurte grego

Vinagre balsâmico q.b.

PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 170°C. Passe o iogurte grego para uma taça e leve ao congelador. Corte os morangos em quartos e coloque dentro do prato de ir ao forno. Numa tábua, abra as vagens de baunilha, retire as sementes e junte aos morangos. Acrescente um pouco de vinagre balsâmico e envolva bem os morangos com a baunilha e o vinagre balsâmico. Numa taça, misture a farinha peneirada, a manteiga e o açúcar. Amasse tudo até obter uma areia grossa. Coloque a massa por cima dos morangos, tape bem e leve ao forno durante cerca de 20 minutos. Retire o iogurte do congelador (deve estar bem firme, mas sem estar congelado). Acompanhe o crumble com o iogurte.

