

Mierda de manzana

Ingredientes

8 manzanas Chantecler o Reinetes
200 g de harina
150 g de margarina
200 g de azúcar morena
Canela

Preparación

Pele las manzanas y córtelas en pedazos, póngalas en una fuente para hornear.
En el tazón de Kenwood, mezcle la harina, el azúcar y la margarina cortados con la "K": tienes que obtener una sémola gruesa.
En las manzanas, espolvoree un poco de canela, luego vierta la sémola, distribuyendo bien toda la superficie.
Cocine durante 1 hora en el horno a 180 ° C.
Servir caliente.