

# *crumble de manzana*

## *Ingredientes*

8 manzanas Chantecler o Reinettes  
200 g de harina  
150 gramos de margarina  
200 g de azúcar moreno  
Canela

## *Preparación*

Pela las manzanas y córtalas en trozos, colócalas en una fuente para horno.  
En el bol Kenwood mezcla la harina, el azúcar y la margarina cortada en trozos con la "K": deberás obtener una sémola gruesa.  
Sobre las manzanas espolvorear un poco de canela, luego verter la sémola distribuyéndola bien por toda la superficie.  
Hornear durante 1 hora en el horno a 180°C.  
Servir caliente.