

Cuadritos de manzana con crumble

Ingredientes:

- 100 gr de azucar.
- 100 ml de aceite neutro (coco o girasol).
- 3 huevos.
- 1 y 1/2 tazas de harina.
- 1 pizca de sal.
- 1 cda de polvo para hornear.
- 2 manzanas.

(Opcional) Crumble:

- 50 gr de manteca.
- 50 gr de harina.
- 50 gr de azucar.

Instrucciones:

1. Pelar y cortar las manzanas.
2. Batir los huevos con el azúcar.
3. Agregar el extracto o esencia de vainilla.
4. Agregar el aceite.
5. Incorporar los secos. Integrar muy bien para que no queden grumos.
6. Agregar las manzanas cortadas en cubos.
7. Integrar todo.
8. Llevar a horno temperatura media por 25/30 min o hasta que lo vean dorado.

(Opcional) Crumble:

1. Mezclar 50 gr de manteca, harina y azúcar c/u y disolver con los dedos hasta que quede una especie de arena húmeda, y distribuir sobre la preparación

Enlace:

- <https://www.instagram.com/reel/CiLUSIbAH1o/?igshid=NGIzOGRhOTI%3D>

QR: