

Crumble de manzana

Ingredientes:

Para el relleno:

- 3 o 4 manzanas.
- 1 cda de aceite de girasol.
- 2 cda de azucar rubia.
- 1 pizca de canela.

Para el crumble:

- 300 gr de harina.
- 140 gr de azucar rubia.
- 140 gr de aceite de girasol.

Para la falsa crema:

- Queso crema.
- Adulcorante en polvo

Puede ser remplazado por crema chantilly.

Instrucciones:

1. Pelar y cortar en láminas las manzanas.
2. Cocinar en sartén, a temperatura media, las manzanas junto con la cucharada de aceite, las dos cucharas de azúcar rubia y la canela. Estarán listas cuando todo el jugo que hayan largado las manzanas, se haya evaporado.
3. Por otro lado, en un recipiente colocar la harina, el azúcar rubia y el aceite. Mezclar generando una especie de arenado. Llevar al frío por unos minutos.
4. Para el armado, colocar una capa de crumble, una capa de manzanas y por último otra de crumble.
5. Cocinar en horno a 200°C durante 15 minutos. Estará listo cuando se forme una especie de dorado en la crumble.
6. Retirar del horno, dejar que baje temperatura y disfrutar, tanto tibio como frío, con la crema.

Enlace:

- <https://www.instagram.com/reel/CiDPnT-D6DV/?igshid=NDRkN2NkYzU%3D>

QR: