

INGREDIENTES

- **Masa:**

- - Harina 400 g.
- - Avena arrollada fina 50 g.
- - Manteca 200 g.
- - Huevos 2 unid.
- - Yemas 1 unid.
- - Sal 1 pizca.

-
-

- **Relleno:**

- - Manzanas cortadas en cubos 4 unid.
- - Azúcar mascabo 150 g.
- - Crema de leche 50 g.

-
-

- **Crumble:**

- - Manteca 80 g.
- - Harina 50 g.
- - Avena 50 g.
- - Nueces picadas 50 g.
- - Sal una pizca.



PROCEDIMIENTO:

1. Para las manzanas, hacer un caramelo que tenga un color dulce de leche.
2. Agregar las manzanas y no moverlas hasta que suelten líquido.
3. Cocinar hasta que todo esté de un color uniforme. Apagar el fuego y agregar un chorro de crema de leche.
4. Para la masa, mezclar la harina, avena y sal con la manteca derretida.
5. Sumar el huevo y la yema. Unir todo hasta formar una masa.
6. Estirar en un film y llevar a la heladera por media hora.

7. Para el crumble, mezclar la manteca con avena, harina, canela y nueces picadas.
8. Para el armado, fonzar una tartera base y paredes. Agregar las manzanas y el crumble por arriba.
9. Llevar a un horno medio por 40 minutos.