



Apple Crumble Lau

Ingredientes

Harina 0000, 235 g
Manteca, 200 g
Azúcar impalpable,
150 g
Huevos, 2
Sal, 1 pzc
Ralladura de limón,
c/n

Relleno

Manzanas verdes
grandes, 4
Azúcar, 50 g
Agua, 60 ml
Canela, c/n
Cardamomo, c/n
Anís estrellado, 2 ó 3

Crumble

Harina 0000, 200 g
Azúcar rubia, 200 g
Manteca, 160 g

Cocción

180°C

Molde

Circular
24 cm

Preparación

Sacar la manteca de la heladera con anticipación ya que se necesita en estado pomada para todas las preparaciones.

Precalentar el horno a 180°C.

Masa Sablée

Mezclar la manteca pomada con el azúcar con la batidora hasta que se haga una crema. Agregar los huevos y la ralladura de limón, y después la harina.

Llevar a la heladera 1 hora o al freezer 30 min.

Estirar la masa hasta lograr un espesor de 5 mm (no menos que eso porque se puede desarmar por el líquido del relleno). Fonzar el molde enmantecado y pinchar la masa con un tenedor hasta atravesarla, para que no se infle. Cubrir con papel aluminio y dar peso con garbanzos o porotos.

Darle una primera cocción en el horno a 180°C durante 10 min, destapar y cocer 5-10 min mas sin dejar que se dore. Tiene que quedar "blanca".

Relleno

Pelar las manzanas, sacarles las semillas y cortar en cubos grandes.

Llevar a una olla a fuego bajo, con todos los ingredientes menos la canela. Tapar y cocinar por 10, hasta que esten un poco transparentes. Se tienen que cocinar sin llegar a hacerse pure. Apagar el fuego, remover el anís estrellado y desechar. Escurrir un poco las manzanas si tienen mucho líquido. Agregar canela y revolver.

Relleno

Procesar la manteca, la harina y el azúcar juntos hasta obtener masa con aspecto de migas homogéneas. Si no tiene procesadora, dejar

la manteca fuera hasta que tome consistencia blanda. Poner en bowl, trabajar muy rápido con la mano, incorporando la harina y el azúcar, sin manipular mucho para no calentar la preparación. Enfriar en la heladera o freezer.

Armado: verter el relleno en el molde con la masa y cubrir con el crumble. Llevar al horno a 180°C durante 10-15 min, hasta que se dore el crumble.

Fuente: Lau y <https://www.womensweeklyfood.com.au/amp/recipes/apple-crumble-9324>