Apple crumble

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crumble

Azucar: 180 grs.
Harina: 330 grs.
Manteca pomada: 180 grs.
Sal: Una pizca
Canela En Polvo: 1 cdita.

Masa sucree

Manteca: 100 g
Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 125 grs.
Harina: 250 grs.

Relleno de manzanas

Manteca: 50 g
Manzanas verdes: 1 k
Azucar: 200 grs.
Agua: 50 cc
Canela en rama: Cantidad necesaria
Piel de limón: 1 Tira

Varios

Azucar impalpable: A gusto

Preparación de la Receta

Masa sucree

- Coloque en un recipiente la *manteca* pomada junto con el azúcar, bata hasta *blanquear*
- Agregue luego la esencia de vainilla junto con el *huevo* y bata hasta integrar.
- Tamice la *harina* sobre la mesada y forme una corona, coloque la preparación anterior en el centro y con la ayuda de 2 cornets integre los ingredientes (sin amasar), una vez integrado por completo aplaste la masa sobre la mesada solo con la palma de la mano, una nuevamente con los cornets y aplaste nuevamente sobre la mesada
- Una la masa y aplaste en forma circular, envuelva en papel film y deje reposar durante 1 hora en la heladera.
- Retire la masa de la heladera y divida en porciones, luego, una con las manos dando forma de bollo presionando sobre la mesada y dejando en forma pareja sin amasar.
- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa desde el centro hacia los bordes girándola 45º para lograr un circulo perfecto de 4mm de espesor
- Enrolle la masa en el palo y desenrolle sobre una tartera rizada de 24cm, luego acomode la masa y presiones los bordes con los dedos, retire el excedente, pinche con un tenedor y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Coloque sobre la masa un papel aluminio copiando la forma de esta y luego llene el molde con bolitas de cerámica o porotos (esto es para que la masa no se levante ni deforme en la cocción), cocine en horno precalentado a 170ºC durante 10 minutos

Relleno de manzanas

- Pele y corte en doceavos las manzanas.
- En una sartén caliente coloque la *manteca*, una vez derretida agregue las manzanas junto con el azúcar, la canela, la piel de *limón* (sin la parte blanca) y el agua, cocine a fuego máximo hasta que las manzanas estén tiernas
- Una vez cocidas coloque sobre una fuente, retire la rama de canela y deje enfriar.

Crumble

- Coloque en un bowl el azúcar junto con la *manteca*, la *harina*, canela y la sal, frote con las manos hasta unir los ingredientes y obtener una mezcla con grumos
- Reserve en la heladera hasta el momento de utilizar.

Armado

- Acomode los gajos de *manzana* sobre la masa blanqueada desde los bordes hacia el centro, luego cubra con el **crumble** y por ultimo espolvoree con azúcar impalpable.
- Cocine en horno precalentado a 170ºC durante 40 minutos.
- Deje enfriar a temperatura ambiente, luego desmolde.

Presentación

- Sirva las porciones acompañadas de *crema* chantilly o helado de *crema* a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/apple-crumble