

Crumble de ananá

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

para el crumble

Manteca: 100 gr

Harina 0000: 100 gr

Azúcar: 100 gr

para el relleno

Ananá en almíbar: 950 gr

Almíbar de ananá: 1/2 Taza

Jugo de Limón:

Almidón de Maíz: 1 Cucharada

Ralladura de limón:

Azucar rubio: 3 Cucharadas

Preparación de la Receta

- Cortar el **ananá** en *almíbar* en trozos y colocar en la fuente
- Sumar el *almíbar* de *ananá*, la ralladura de *limón* y el *jugo* de *limón*.
- Agregar las nueces pecan trozadas
- Sumar el azúcar rubio y el almidón de maíz, mezclar un poco con las manos.

Para el crumble

- Unir la *manteca*, el azúcar y la *harina* hasta formar un arenado
- Cubrir la fruta sin taparla del todo.
- Horno precalentado a 180°C y hornear durante 35 minutos o hasta que esté dorado y seco por encima, con el relleno burbujeando en los bordes.
- Servir tibio o a temperatura ambiente, solo o con *crema* chantilly.