elGourmet

Crumble de Arándanos

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crumble

Arándanos: 150 Gramos
Harina: 200 Gramos
Manteca: 200 Gramos
Azucar: 200 grs.
Limón para su ralladura: 1 unidad

Masa

Azucar impalpable: 150 Gramos
Harina de almendras: 100 Gramos
Huevo: 1 unidad
Naranja para su ralladura: 1 unidad
Sal: 1 Pizca
Harina 0000: 400 Gramos
Manteca: 250 Gramos
Polvo de hornear: 15 Gramos
Yemas: 3 Unidades

Relleno

Frutas acompotadas: 700 Gramos

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora cremar *manteca* pomada, azúcar impalpable y esencia de vainilla.
- Una vez integrado agregar *huevo*, yemas y ralladura de *naranja*
- Añadir *harina*, polvo de hornear (ambos tamizados) y *harina* de almendras.
- Batir hasta incorporar los secos

- Retirar de la batidora y llevar la mezcla a una manga con pico liso
- Cubrir el fondo de un molde de tarta antiadherente con la masa de la manga de manera concéntrica
- De la misma manera cubrir la altura de las paredes internas del molde

Crumble

- Fundir la *manteca* y verter sobre *harina*, azúcar y ralladura de *limón*
- Hacer un arenado mezclando con cornet

Armado

- Rellenar el molde con la masa con la fruta acompotada y cubrir con el **crumble**
- Llevar a horno a 160° C por 30 minutos, hasta cocinar la masa y *dorar* superficie

Fruta acompotada

- Ciruelas, mangos, duraznos y pelones

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