Crumble de avena y duraznos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Guarnición

Licor de cassis: 2 cdas.
Miel: 4 cdas.
Duraznos cocidos: 2 Unidades
Pelones: 3 Unidades
Helado de Crema Americana: A gusto
Manteca: 2 cdas.
Leche Condensada: 1/2 Taza

Masa

Manteca fundida: 300 grs.
Nueces: 200 g
Canela: 1 cdita.
Avena arrollada: 500 g
Azúcar Negra: 200 grs.

Relleno

Migas de biscochuelo: 100 g
Canela: 1 cdita.
Pelones: 8 Unidades
Miel: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Coloque en un bowl la *manteca* fundida junto con el azúcar negra y la canela, mezcle con una espátula y luego agregue las nueces peladas y picadas groseramente y la **avena**, mezcle bien y extienda la masa cubriendo la base y los bordes de los moldes previamente enmantecados y fríos de heladera.

Relleno

- Lave bien los pelones y córtelos con piel en pequeños dados.

Guarnición

- Corte los pelones en láminas y colóquelos en una fuente, incorpore la *manteca* y la miel, cubra con papel film bien sellado y cocine en el microondas a máxima potencia durante 5 minutos.
- Coloque en la licuadora el helado, los duraznos previamente cocidos, la leche condensada y el *licor* de cassis, licue bien y sirva en vasos

Armado

- Coloque en el centro de los moldes con masa los daditos de *durazno*, bañe con miel, espolvoree con canela y migas de biscochuelo, por ultimo cubra nuevamente con la masa.
- Coloque los moldes sobre una placa y cocine en horno a 150°C durante aproximadamente 20 a 25 minutos
- Luego retire y deje enfriar antes de desmoldarlos.

Presentación

- Sirva en el plato de presentación un colchón de duraznos y encima acomode un **crumble** de *avena* y *durazno* y acompañe con el shake de helado con duraznos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-avena-y-duraznos