

# 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>