Crumble de banana y dulce de leche



Ingredientes

Manteca: 1 Taza
Harina Leudante: 1 Taza
Dulce de leche: A gusto
Azúcar: 1 Taza
Banana: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- En un bowl mezclar *manteca* fría en cubos, azúcar y *harina leudante*.
- Trabajar con las manos hasta formar un arenado.
- Enmantecar una fuente rectangular para horno y agregar parte del **crumble** para cubrir la base sin compactar.
- Acomodar las bananas cortadas a lo largo y sobre estas cucharadas de dulce de leche cubriendo de manera repartida las bananas.
- Cubrir con el resto del *crumble* y llevar a horno a 160 ª C por 30 minutos (crocante y dorado).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-banana-y-dulce-de-leche