elGourmet

Crumble de Caqui

Ingredientes

Agua: 100 miliitros
Azucar: 100 grs
Canela en rama: c/n
Harina de trigo: 90 Gramos
Mantequilla fría en dados: 60 Gramos
Almendra molida: 30 Gramos
Azúcar moreno: 60 Gramos
Caqui maduros: 2 Unidades
HIerba buena: c/n
Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- *Pelar* y picar los caquis.
- Reservar.
- Mezclar la *harina*, el azúcar, la sal y la *almendra*
- Agregar la *mantequilla* fría e integrar con los dedos hasta conseguir una especie de “tierra”.
- Repartir los caquis en ramequines individuales y cubrir con el **crumble**.
- Hornear con el horno precalentado a 180 ºC unos 15 minutos o hasta verlo doradito.
- Preparar un *almíbar* con 3 ramitas de canela que rociaremos unas gotitas por encima del *crumble*.
- Decorar con *hierbabuena*.

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