

Crumble de Caqui



Ingredientes

Agua: 100 mililitros

Azúcar: 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 °C 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>