Crumble de manzana especiada en airfryer



Ingredientes

Manzanas: 600 g
Pasas: 1 Puñado
Mantequilla fría: 100 g
Azúcar moreno: 75 g
Una pizca de sal:
Canela molida: 1 Cucharadita
Azúcar Glas: 2 Cucharadas
Harina: 150 g
Copos de avena: 2 Cucharadas
Helado de vainilla para servir:

Preparación de la Receta

- En un recipiente apto para la airfryer, mezcla las manzanas cortadas con el azúcar, la canela y una pizca de sal
- *Añade* también las pasas
- Cubre con un poco de agua (2 cucharadas)
- Cocina en la airfryer precalentada a 180 ºC durante 10-12 minutos hasta que las manzanas estén tiernas y jugosas
- En un bol, mezcla la *harina*, el azúcar moreno, la *avena* y la sal
- *Añade* la *mantequilla* fría en cubos y mezcla con las manos hasta obtener una mezcla arenosa, parecida a migas gruesas
- Vierte la mezcla de **manzana** ya cocinada en un recipiente resistente al calor y cubre de forma uniforme con el **crumble**
- Vuelve a introducir en la airfryer y cocina a 180 ºC durante unos 10 minutos más, hasta que la superficie esté dorada y crujiente
- Deja reposar un par de minutos
- Sirve el *crumble* caliente acompañado de helado de vainilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-manzana-especiada-en-airfryer